



2017年2月9日

**L`Octave~Hayato KOBAYASHI の小林隼人シェフとコラボ！
小林市の食材をPRする料理イベント
『五感で楽しむ小林キュージュー』を日本橋三越本店で開催
～参加者からは、小林産食材の質の高さに感嘆の声～**

宮崎県小林市（市長：肥後正弘）は2017年1月8日、北霧島観光振興機構（日本版DMO*1）推進支援事業の一環として、東京都渋谷区でフレンチレストラン L`Octave~Hayato KOBAYASHI を展開する小林隼人オーナーシェフと共に、料理イベント『五感で楽しむ小林キュージュー』を日本橋三越本店で開催しました。イベントでは、小林市の食材を豊富に使った、小林シェフオリジナルの料理がイベント参加者に振る舞われました。

料理には小林市内の生産者によるこだわりの無農薬野菜や、ハーブ栽培の盛んな野尻地域（旧野尻町）産のフレッシュハーブなど、小林産の食材が豊富に使われました。小林シェフによる料理の説明とあわせて、当市の食材の魅力についてもイベント参加者に共有されました。

今回のイベント参加者の半数以上は、当日まで小林市を知らないという方ばかりでしたが、小林シェフとコラボレーションした今回の料理イベントを通して、小林市と地元食材を知っていただく貴重な機会となりました。参加者からは「小林産食材の質の高さに驚きました」「チャンスがあれば小林市を訪れてみたい」といった声が聞かれました。

当市では、観光DMO形成に向けたさまざまな取り組みを実施していますが、小林産食材を活用した観光施策も積極的に展開していく予定です。

【当日の様子】



NEWS RELEASE

ニュースリリース



NEWS RELEASE

ニュースリリース



<小林 隼人シェフ プロフィール>

L' Octave Hayato KOBAYASHI オーナーシェフ

帝国ホテルを経て渡仏。星付きレストランで研鑽を積み、帰国後はレフェルヴェソンス（西麻布）でスーシェフ、都内フランス料理店で総料理長を務め、2015年に独立。

<関連リンク>

○小林市公式ホームページ (<http://www.city.kobayashi.lg.jp/>)

○L' Octave~Hayato KOBAYASHI 公式ホームページ (<http://www.loctave.com/chef>)

(*1) 日本版 DMO

DMO は「Destination Marketing/Management Organization」の略称。地域の「稼ぐ力」を引き出すとともに地域への誇りと愛着を醸成する「観光地経営」の視点に立った観光地域づくりの舵取り役として、多様な関係者と協同しながら、明確なコンセプトに基づいた観光地域づくりを実現するための戦略を策定するとともに、戦略を着実に実施するための調整機能を備えた法人のこと。（出典：観光庁 HP）

《お問い合わせ先》

小林市役所 経済土木部 商工観光課 担当：山中

TEL 0984-23-1174 FAX 0984-23-1197

メール k_syoukan@city.kobayashi.lg.jp