

平成29年12月25日

納税課

電話 0742-34-4727

**「今年のシェフ賞」を受賞した川島^{かわしまひろし}宙^{アコルドゥ}シェフのレストラン「akordu」の食事を
「奈良市心のふるさと応援寄附制度」のお礼の品に追加しました**

奈良市では、「奈良市心のふるさと応援寄附制度」において、寄附していただいた方への感謝の気持ちとしてお礼の品物をお渡ししています。

今回はフランス発のレストランガイド「ゴ・エ・ミヨ ジャポン」が選ぶ最高賞の「今年のシェフ賞」を受賞した川島宙（かわしまひろし）シェフのレストラン「akordu（アコルドゥ）」の食事を「奈良市心のふるさと応援寄附制度」のお礼の品に追加しました。

1 目的

「奈良市心のふるさと応援寄附制度」への寄附の増額を図るとともに、奈良の観光振興や地場産業の活性化を期待するものです。

2 お礼の品に追加した「akordu（アコルドゥ）」の食事メニュー

- ・ランチコース（ペア）：50,000 円の寄附
- ・ディナーコース（ペア）：100,000 円の寄附

3 寄附の方法

- ① 「奈良市心のふるさと応援寄附」申込用紙によりお申込みください。
申込用紙は、市役所東棟2階納税課に設置しており、郵送でも用紙をお送りいたします。また、奈良市心のふるさと応援寄附のホームページからダウンロードしていただくこともできます。
- ② ふるさと納税ポータルサイト「ふるさとチョイス」または「楽天市場」からも申し込んでいただくことができます。

akordu (アコルドゥ) 奈良県奈良市水門町 70-1-3-1

県内の多くの生産者と連携して、ごくごく自然に作られた素材たちや奈良の風土を感じて頂けるよう料理を構成しています。

季節に合わせ、少しずつ移ろう料理を手に届く豊かな素材をもとに、まるでストーリーのように綴ります



■お礼の品のメニューについて

～ランチ (ペア) ～ 50,000 円の寄附

シェフ厳選・奈良の旬素材をふんだんに使ったスペシャル・ペアーランチ



～ディナー (ペア) ～ 100,000 円の寄附

季節に合わせ、少しずつ移ろう料理を手に届く豊かな素材をもとに、まるでストーリーのように綴ります



■川島 宙 (かわしまひろし) シェフ

辻調理師専門学校を卒業後、ホテル西洋銀座に入社。その後、東京ホテルオークラや京都センチュリーホテルなど関東・関西のホテル、レストランを経て、バスク地方のレストラン「ムガリツ」に入り、多大な影響を受ける。

2017年12月4日にフランス発のレストランガイド「ゴ・エ・ミヨ ジャポン」の最高賞「今年のシェフ賞」を受賞。



■ゴ・エ・ミヨ (Gault et Millau)

料理評論家のアンリ・ゴー (Henri Gault) とクリスティアン・ミヨ (Christian Millau) により書かれた、フランスで最も強い影響力を持つレストランガイドの一つ。評価の基準は環境・雰囲気、料理・ワインの質、サービス、値段に分かれ、それぞれについて論じられている。この格付けに基づき、高評価のレストランには1つから4つのコック帽が表示されている。世界20か国で刊行されており、日本では第2弾となる「ゴ・エ・ミヨ 東京・北陸・瀬戸内2018」が今年12月12日に発売された。

