

今ではすっかりお馴染みとなった「アクアパッツァ」を
日本に紹介し広めた 日高良実シェフが、
小豆島をはじめ瀬戸内の食材と向き合い、独自のイタリアンに！
日高良実シェフ考案の「未来へ継ぐ小豆島ならではの一品」を
小豆島の『ローカルガストロノミー』としてお披露目いたします！

小豆島食材
×
イタリア料理

小豆島サステナブルガストロノミー

たっぷり、小豆島。



昼夜2部制
各回 先着25名様

2025年
11月14日

金曜

東京 南青山
アクアパッツァ

会場：小豆島ふるさと村（ふるさと荘）

761-4301 香川県小豆郡小豆島町池田1493番地

ランチ：11:30～14:00（受付11:00～）

ディナー：17:30～20:00（受付17:00～）

注意＊ディナー終了時間はフェリーの最終便の出発後のため、島外への移動手段はありません。

参加費：お一人あたり¥7,000（税サ料込）

小豆島食材も、瀬戸内の海が見える景色も、ゆったりとした島時間も。ここでしか味わうことのできない小豆島の旬を「たっぷり」とご堪能ください。

＊当日はマスコミの取材が入る可能性もございます

＊代表者1名につき最大6名までの予約とさせていただきます

お申し込み方法：下記QRコードからお願いいたします



＊事務局への電話にでも承ります

主催：小豆島町商工観光課
お問合せ：たっぷり小豆島事務局

TEL 080-4585-9274（10:00～16:00）

＊電話に出られないこともございます

日高良実シェフ

1957年10月4日神戸生まれ。天秤座O型。調理師学校を卒業後、フランス料理の道に入るが言葉の壁にぶつかり、自分の進む料理の道を模索する。そんな時、高校時代に毎日通った喫茶店のスパゲティやアルバイトをしていたお店であまりの美味しさに毎日食べ続けたまかないのカルボナーラの味を思い出し、イタリア料理への転向を決意する。3年間のイタリア各地での修行ののち、帰国後レストランテ山崎の料理長に就任。翌年には、独自のイタリアンスタイルを構築すべく、最も感銘を受けた料理の名前をつけた「ACQUAPAZZA」のオープンとともに料理長に就く。2003年にはACQUAPAZZAのオーナーシェフに就任。2022年には「現代の名工」に選出される。著書多数。現在は登録者数18万人を超えるYouTubeも好調です。

地域おこし協力隊

山崎善光

