

報道関係各位

美食の街パリの老舗ビストロ「カフェ・デ・ミュゼ」貸切生中継！ 「おいしいパリを探しに」日本人シェフ密着オンラインツアー発売 ～「パリで一番美味しいブルギニョン」を提供するビストロをご紹介～

クラブツーリズム株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:酒井博、以下クラブツーリズム)は、フランス・パリの老舗ビストロ「カフェ・デ・ミュゼ」を貸し切り、生中継でつないで厨房を任されている日本人シェフ・菊池大輔氏にご登壇いただきながら、パリの美食を体感できるオンラインツアーを企画し、このほど発売しました。(設定日:2021年6月19日17:30-18:45、参加費:おひとり2,500円)。「カフェ・デ・ミュゼ」がオンラインツアーに登場するのは初めてです。

「カフェ・デ・ミュゼ」は、フランスの大手新聞社 FIGARO の「パリで一番美味しいブルギニョン(フランス伝統料理/牛肉の赤ワイン煮込み)」ランキングで1位の受賞経験がある名店です。

お店はパリの中でもお洒落なマレ地区に位置しており、ツアーではパリ在住の日本語ガイドが生中継でマレ地区を紹介するところからスタートします。その後、ビストロ店内の様子や菊池シェフの調理風景をお届けします。「美味しいお料理はとことんこだわった食材から」と考える菊池シェフによる、世界一巨大で一般人だけでは入場できない生鮮食品市場・ランジス市場での仕入れ風景の映像も特別にご覧いただけます。最後はブルギニョンを食べながら、菊池シェフにインタビューを行い、地元パリジャンに愛され続けるビストロと、そこで活躍する日本人シェフの秘密を探ります。観光地を見ているだけでは知り得ない、一歩踏み込んだ「パリの美食」を体感できる当社オリジナル企画のオンラインツアーとなります。



老舗ビストロ「カフェ・デ・ミュゼ」



シェフ菊池大輔氏



カフェ・デ・ミュゼの「パリで一番美味しいブルギニョン」

■オンラインツアー『おいしいパリを探しに 日本人シェフがいる老舗ビストロから生中継』(コース番号:K0091-988)

設定日:2021年6月19日17:30-18:45(75分)

実施方式:ウェビナー形式・WEB会議システム「Zoom」を利用

参加費:おひとり2,500円

内容:

世の中に数多くある観光地をめぐるオンラインツアーから一歩踏み込み、フランス・パリの美食のオンライン旅へ。FIGARO紙のランキングで受賞経験がある「カフェ・デ・ミュゼ」のシェフ菊池大輔氏に密着し、ビストロ店内や調理風景、こだわりの仕入れ風景をご紹介。地元パリジャンに愛され続ける老舗ビストロと日本人シェフの秘密を探ります。

【お申し込み方法】右記 URL からお申し込みページにリンク致します。<https://bit.ly/2SBrSiT>

※クラブツーリズムは KNT-CT ホールディングスのグループ会社です。