

～『オトワレストラン』音羽和紀氏によるプロデュース～

ふくしま三大ブランド鶏

ビュッフェスタイル食事会

地域食材を『見る』『聞く』『食べる』 Restaurant Pons が贈る交流会

福島が誇るブランド鶏「伊達鶏」「川俣シャモ」「会津地鶏」を一度に味わえる、またとない企画をご用意いたしました。当日は、三大鶏や地域食材を使った特別料理とともに、生産や加工・流通・料理に携わる方々の想いを直接聞き、参加者同士の交流を通じて、“地域の食材”から考える福島の未来をイメージが出来ればと考えております。テーブルとお席をご用意しておりますので、一流シェフのお料理をお楽しみください。皆様のご参加を心よりお待ちしております。



伊達鶏



川俣シャモ



会津地鶏

2026年

3/16(月) 18:00~20:30
(受付 17:30~)

【会場】 Restaurant Pons
(レストラン・ポンス)

福島県郡山市大町二丁目1番地16号
おおまちてらす 1F

【料金】

会費(お一人様) 10,000円

※お席に限りがございますので、定員になり次第締め切らせていただきます。

※ふくしま三大ブランド鶏にご興味のある方はどなたでもご参加になれます。

※画像はイメージです

企画協力

オトワレストラン
音羽 和紀



栃木県・宇都宮出身。

ドイツ、スイス、フランスで西洋料理を学ぶ。1981年、宇都宮にフランス料理店を開店。「食育」「地産地消」を早くから実践したパイオニア。生産者と繋がり、食材の持ち味、素材の魅力を最大に活かす料理を追求。食文化の伝承と発展に力を注いでいます。

chef profile

吉田 拓朗



1980年栃木県生まれ。

料理人を志し都内の料理店で基礎を学び、銀座レカン(東京)で研鑽を積む。地元栃木県に戻り、レストランシェフに就任。その後も、渡仏しパリ郊外やニースなどで修行を続ける。その後、NOT A HOTELで料理長兼支配人を努める。

2025年 Restaurant Pons シェフに就任。

お申し込みはこちらから▼



【お問合せ】

おおまちてらす Restaurant Pons
TEL: 024-983-6900
MAIL: pons@hoshipital.jp

【お申し込み】

左記QRコードを読み取り
予約フォームからお申し込みください。