

第2弾「布土」

「布土」、この土地の記憶を
料理で表現する



Farm to Table

in Chita

2025.11.16 sun

料理人

Le coeur yuzu 渡邊 大佑

会場

愛知県知多郡美浜町布土の畑

イベント準備、進行中！



@farm_to_table_in_chita

第2弾「布土」



2025.11.16 sun

12:00 受付開始

12:30 Farm Dine 開宴

それは、山から海へつながる
白い布の道。

かつての営みが地名にのみ残る今、この土地
の記憶が、料理として表現されます。

尾張名物集にも名を連ねる知多米、
精米のための布土の磨き砂、
水を求めた半島の農、
鵜からつながる豊かな大地・・・

紡いできた、ひとつひとつの痕跡を辿り、
農家と料理人のセッションがはじまります。

丘を越えるたびに、そこには小さな歴史と
文化があり、それらが集合体となった知多半島。
半島全体を体感いただいた前回とは対照的に、
今回のイベントでは、小さなエリアにフォーカス
し、深く紐解いていくプロセスを、みなさまと
共有できたら幸いです。

布土、foot、food。この土地の、足元にある、
食にまつわる営みを、この日限りの空間でお楽
しみください。

主催

美浜・武豊グッドローカル推進協議会

Chef

シェフ



Le coeur yuzu
渡邊 大佑

1979 年岩手県生まれ、愛知県常滑市育ち。
幼少期から質の高い食材に触れ、飲食店での
アルバイトを機に料理の道へ。専門学校卒業
後、名古屋の老舗フレンチで経験を積み、
2017 年に地元常滑市で「Le Coeur yuzu」を
妻と共にオープン。知多半島の食材を活かした
独自のフレンチスタイルを展開している。

Plan

料金

フレンチフルコース※ドリンク別

税込 18,000 円 / 人

Location

会場

愛知県知多郡美浜町布土の畑

(詳細の住所はお申し込みの方に個別にご連絡いたします)

Reservation

問合せ・申し込み

TEL : 080-1113-9806 (受付 9:00~18:00)

下記の QR コードを読み取り、予約サイトから
お申し込みください。



注意
事項

- ・メニュー等が当日変更になる可能性があります。
- ・雨天時は畑近くのビニールハウスにて開催いたします。
- ・名鉄河和口駅からの送迎をいたします。ご希望の方は
お申し込みフォームにてお知らせください。