

2022年6月9日  
株式会社エムズ

**料理界の巨匠がハミーズ軽井沢で腕をふるう 2日間限定特別イベント  
「第8回 熊谷喜八氏 夏のスペシャルキッチン」  
6月18日(土)・19日(日)開催  
信州と南三陸の食材をふんだんに使ったコース料理を初夏の軽井沢で堪能**

主にサービス業向けのユニフォームを企画・製作・販売を行う株式会社エムズ（本社：神奈川県横浜市、代表取締役：徳間 壽美子）の運営する「Restaurant Hamy's 軽井沢（以下、ハミーズ）」は、料理界の巨匠“熊谷喜八”氏との特別イベント「第8回 熊谷喜八氏 夏のスペシャルキッチン」を、6月18日（土）・19日（日）の2日間限定で開催します。※18日（土）は18時、19日（日）は12時から開始します。



オーストリアの郷土料理と信州の食材が楽しめる洋食レストランハミーズでは、料理界の巨匠“熊谷喜八”氏がコース料理を考案・監修し、直に腕をふるうコラボレーションイベント「スペシャルキッチン」を過去7回にわたり開催してきました。熊谷喜八氏の料理を愛好されている方をはじめ、地元軽井沢にお住いの方や観光に来られた方など、数多くのお客様からよろこびの声をいただいています。

今回開催する「第8回 熊谷喜八氏 夏のスペシャルキッチン」では、信州や南三陸の食材を中心に、旬を感じるような仕上げと料理法で組み立てたコース料理をご用意。避暑地軽井沢はまだ肌寒い日もあるため、温かみを感じる料理も盛り込んでいます。

料理界の巨匠“熊谷喜八”氏が直に腕をふるう特別なコース料理を、初夏の軽井沢でご堪能ください。

<メニュー>

フォアグラのクレームブリュレ      グリーンアスパラガスのクリームと毛蟹のサラダ  
自家製信州スモークサーモンとブリーニ      椎茸のパイ包焼き      フィナンシェールソース  
蕎麦の実と供に焼き上げた南三陸産鮮魚      紅芯大根ソース      信州牛の網焼き      X.O 醬ソース  
出始めサクラノボの小さなココット      赤いベリーのスープ、濃厚牛乳アイスクリーム添え      コーヒー又は紅茶

## ■開催概要

開催日時 : 6月18日(土) 18時～  
19日(日) 12時～ <2日限定開催>  
コース料金 : お一人様 ¥15,000(税込) ワンドリンク付き  
ご予約・お問合せ : お電話でのご予約をお願いします。定員になり次第ご予約は終了とさせていただきます。  
お電話 : 0267-46-8383  
イベント HP : <http://hamys.jp/event.html>  
Restaurant Hamy's 軽井沢 HP: <http://hamys.jp/>



今回のメニューで用いた信州や南三陸の食材を贅沢に使用した熊谷喜八氏オリジナルメニューを、7月末よりハミーズグランドメニューとしてご提供する予定となっております。こちらもお楽しみください。グランドメニューが決定次第、ハミーズ HP などでご案内いたします。

## ■“熊谷 喜八”プロフィール

1946年生まれ。

フランス アルパージュ料理コンクールにおいて、プロスペールモンターニエ杯を日本人として初受賞。フランス アカデミーキュリネール日本支部正会員となる。

レ・ゼミ・ドゥ・キュルノンスキー ジャパン会員/全日本司厨士協会 最高技術顧問/日本フードコーディネーター協会顧問/日本食生活文化財団「食生活文化賞 銀賞」受賞/厚生労働省「卓越技能章 現代の名工」受章/「黄綬褒章」受章

銀座東急ホテルを皮切りに、セネガル、モロッコ日本大使館料理長に就任後、渡仏。パリの「マキシム」、「パヴィヨンロワイヤル」で研鑽を積み、その後当時ジョエル・ロブション氏が率いていた「ホテル・コンコルド・ラファイエット」でセクションシェフを務める。

帰国後、高樹町「シルバースプーン」料理長、葉山「ラ・マーレ・ド・茶屋」の総料理長を務め、1987年、KIHACHI をオープン。フランス料理をベースに、からだに安全で美味しいものにこだわった、ジャンルにとられない日本発の洋食として KIHACHI 流無国籍料理を生み出す。

料理人としてお客様の口に入るものには絶対的な責任を持ちたい、という姿勢を変えることなく、「食を通して日本を元気に」全国の産地を訪問し続けている。



## ■“Restaurant Hamy's 軽井沢”について

宮城県南三陸町に自社の縫製工場を持つエムズでは、2011年3月11日の東日本大震災で被災しました。

当社では被災した一企業としてできることは何かと考え、被災地の早期復興を応援していくために「Be Happy! Project」をスタートし、復興への想いを具体的な行動にするための取り組みを始めました。

“Restaurant Hamy's 軽井沢”は、東日本大震災で被害をうけた南三陸の従業員の雇用を守るために、急ぎ軽井沢の空き店舗をレストランへ改装、南三陸の縫製工場の従業員をレストランのスタッフとして雇用したことから始まりました。

オープンから早や11年。オーストリア プレゲンツ在中のグランドシェフのレシピを受け継ぎ、中部ヨーロッパの伝統的な郷土料理を堪能できるレストランとして、多くのお客様にご利用いただいています。



当社では社会貢献活動として犬・猫の保護活動と里親探しに取り組んでいます。ペットは家族の一員であり大切なパートナーであるという考えのもと、店内はペット同伴可能とし、犬と遊んだり食事をしたりできる「DOGGIE PLAZA」も併設しています。

ペットも一緒に、ご家族全員で美しくのどかな風景の中、上質で心安らぐ時間をお過ごしください。



### 【店舗概要】

店舗名	Restaurant Hamy's 軽井沢
住所	長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 1263-5
アクセス	お車：上信越自動車道「碓氷軽井沢 IC」より 15 分 電車：JR 北陸新幹線「軽井沢駅」より徒歩 25 分（車 5 分）
電話番号	0267-46-8383（隣接店舗「DOGGIE PLAZA」0267-46-8300）
ホームページ	<a href="http://hamys.jp/">http://hamys.jp/</a>
営業時間	ランチ 11：00～14：00 / ディナー 17：00～20：00 （定休日：HP の営業スケジュールをご覧ください）
席数	40 席
その他	ペット可（リード着用） / 禁煙 / 駐車場有り（10 台） 各種クレジットカード、電子マネー、QR コード決済可 / 無料 Wi-Fi 有り



## 【会社概要】

社名 : 株式会社エムズ  
代表取締役 : 徳間 壽美子  
本社 : 神奈川県横浜市港北区新横浜 2-2-15 パレアナビル 9F  
ホームページ : <https://www.ms-uni.com>  
TEL : 045-476-3500  
設立 : 1989年1月  
資本金 : 6,000万円  
従業員数 : 正社員 92名 パート 74名(2021年7月現在)  
事業内容 : ユニフォーム企画デザイン及び製造・販売／カタログによる既製ユニフォームのコーディネート販売／ユニフォームレンタル／飲食店およびコンビニエンスストアの運営

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社エムズ 広報チーム

担当：林

TEL：045-476-3500 / メールアドレス：[mspress@ms-uni.com](mailto:mspress@ms-uni.com)

株式会社エムズ 広報事務局

担当：佐久間（携帯：090-8106-9283）・杉村（070-1389-0175）

TEL:03-5411-0066 / FAX:03-3401-7788 / メールアドレス：[pr@netamoto.co.jp](mailto:pr@netamoto.co.jp)