

堺孝行  
TAKAYUKI  
JAPAN

匠の技に、心が躍る。  
和牛を味わう、特別なひととき。



# SAKAI TAKAYUKI Wagyu Club

匠の技に、心が躍る。  
和牛を味わう、特別なひととき。

「堺孝行」と、和牛のプロフェッショナルが贈る、カッティングショー&ランチイベント。  
和牛の魅力を「目で、舌で、心で」体感できるこの日限りの体験をお見逃しなく。

## Guest Profiles



Sakai Takayuki Knife Gallery Events

# SAKAI TAKAYUKI Wagyu Club Vol.2

限定  
16名

Members 15000 yen

Visitors 20000 yen

03.14  
11:30

東山 隆司 (ひがしやま りゅうじ)

和牛の魅力を日本国内外へ発信する、肉のスペシャリスト。  
カッティングセミナーに定評があり、展示会での講演や量販店・  
外食店での講習会など、国内にとどまらず海外でも幅広く活動している。  
調理師としての顔も持ち、カットから調理・提供までを一貫して行い、  
味と香りを通じて和牛の魅力を体感的に伝えている。



渡邊 麻莉夏 (わたなべ まりか)

着物ブッチャーとして、国内外で和牛のカットプロモーションを行う。  
着物姿での実演を通じ、和牛の部位構成や魅力を視覚的に伝えるスタイルが特徴。  
アジア・中東・欧米など各国で、シェフや業界関係者向けのデモンストレーションを実施し、  
和牛を「文化」として伝える活動を続けている。

