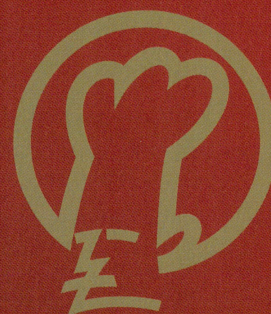


第2回

世界料理学会

in VISON

食に関わる全ての人の気持ちを三重に集結
「料理人の、料理人による、料理人のための
世界料理学会」を三重の地で開催



THE WORLD
CUISINE
ACADEMIC
MEETING
IN VISON

2024.4.16 (tue)

料理人だけでなく、料理に関心のある全ての方が
学会、交流パーティー共にご参加いただけます。

世界料理学会 in VISON [概要]

- [時間] 9:30受付 / 9:45開場 / 10:30開会 / 17:00閉会※
AT CHEF MUSEUM
[場所] 三重県多気郡多気町ヴィソン672番1食祭1
[定員] 320名(着席)、100名(立見)
[参加費] 着席:¥5,000 立見:¥3,000

※時間は変更になる可能性があります。



交流パーティー

登壇者も参加。おおいに語らい交流を深めましょう

- [時間] 18:00開場 / 18:30開宴 / 20:30終了
[場所] AT CHEF MUSEUM
三重県多気郡多気町ヴィソン672番1食祭1
[参加費] 7,000円(税込)



入場チケットはこちら

<https://passmarket.yahoo.co.jp/event/show/detail/02bwk8598sj31.html>
※参加定員には限りがあります。

世界料理学会 in VISON実行委員会

ヴィソン多気株式会社、エバーグリーン(〈代表〉ボンヴィヴァン: 河瀬 毅、鰻千代幸: 泉 幸一朗、(株)ひらまつ: 今村 将人、志摩地中海村リアスバイコ
コチャ: 太田 裕、グリル片山: 片山 朗、割烹大喜: 坂田 喜則、手打ち蕎麦 柿
右衛門: 西村 哲平、カンパニー: 東 健夫、志摩観光ホテル: 樋口 宏江、
ル・バンボンシュ: 福井 隆一、伊勢三玄: 松原 京介、すし処君家: 山口 和司)

登壇者の紹介

料理界を牽引するエキスパートによる講演

※敬称略、諸事情により変更となる場合がございます。



日本料理 銭屋 (石川県金沢市)
高木 慎一郎

1970年6月石川県金沢市生まれ。
大学卒業後、株式会社京都吉兆での修業ののち、銭屋に戻り二代目主人となる。
2008年に開催されたニューヨーク日本総領事公邸での晩餐会をはじめ、世界各地のホテル、レストランから招聘され、日本料理を世界に普及・発展させるべく活躍している。また地元の小中学校を中心に子供たちの食育にも携わる。
2015年農林水産省料理人顕彰制度 第6回「料理マスターズ」を受賞。
2016年「ルレ・エ・シャトー」に加盟。
2017年農林水産省より「日本食普及の親善大使」に任命。



清水清三郎商店株式会社
(三重県鈴鹿市)
清水 慎一郎

全国ブランド酒「作」や地元ブランド酒「鈴鹿川」の開発に尽力し、IWC(インターナショナル ワイン チャレンジ)や全国新酒鑑評会において各賞を受賞。また、積極的な海外展開、四季醸造の実現など先進的な経営を行い、日本酒業界を牽引し、三重県酒造組合では会長として三重県酒造業界の発展に寄与している。



Le Musée (北海道札幌市)
石井 誠

1973年北海道生まれ。実家の隣で親戚が食堂を営んでいたことから、幼い頃から料理に親しんで育つ。調理師専門学校を卒業後【プリンスホテル】を経て渡仏。本物のアートに触れ、自身の表現の場でも在りたいという想いから「Le Musée」という名のレストランを開くことを目標にする。帰国後はソムリエの資格も取得し、後に札幌に開店した【エノテカ】のシェフにも抜擢。2005年、かねてからの目標通り、【Le Musée】を開く。



食堂あお (三重県熊野市)
榎本 和希

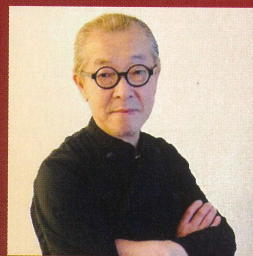
1994年三重県熊野市出身。
幼少期より大自然に囲まれて育ち、釣りや魚突きに親しむ。修行先を求めて全国各地を旅したのち愛媛県の老舗生簀料理屋にて師と出会い、魚の獲り方や調理を本格的に学ぶ。より専門的な知識を学ぶため、他多数の店舗で研鑽を積み、2018年ニュージーランドで日本食レストランを期間限定オープン。2020年世界遺産の地である熊野へ帰郷し「食堂あお」を開業。海や川、山へ狩りに行くという独自のスタイルで、市場には出回らない食材を提供している。



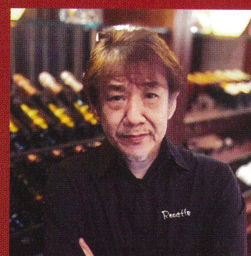
Restaurant MOTOI (京都市中京区)
前田 元

1976年生まれ、京都府出身。実家は京都の老舗古書店。絵本代わりに料理書を読んで育つ。高校卒業後、京都市内のホテルへ就職するも、希望していたフレンチ部門ではなく、中国料理部門に配属。その後約10年間中国料理を学んだ後、29歳の時にフレンチの修行のために1年間渡仏。帰国後は京都市内のホテルや大阪市のレストラン「HAJIME」で研鑽を積み、2012年に生まれ育った京都に「MOTOI」をオープン。オープン初年度に京都のフレンチレストランとしては初となる、ミシュラン1つ星を獲得。以降も星を守り続けている。

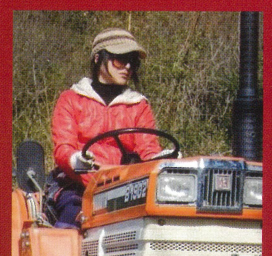
講演のほか、
ランチタイムなどで
スペシャルな
座談会を開催します!



ミチノ・ル・トゥールビヨン
(大阪府大阪市)
道野 正



Recette
(兵庫県神戸市)
依田 英敏



四つ葉ファーム
(兵庫県東海市)
今川 優子



[司会]
稲葉 寿美
フリーアナウンサー
(元東海テレビアナウンサー)



[監修]
深谷 宏治
レストラン バスク



[実行委員長]
河瀬 毅
ボンヴィヴァン

お問合せは
こちら

世界料理学会 in VISON 実行委員会事務局 (ワイソソ多気株式会社内)
TEL:0598-39-3190 / E-mail:twcam@vison.jp



最新情報は、
世界料理学会 in VISON
Facebookでご確認ください。