

京都ブランドフォーラム in 東京

東西料理人が語る 「和食」の多彩な魅力

京都ブランド推進連絡協議会では、京都の魅力を全国に発信するため、全国主要都市においてブランドフォーラムを開催しています。今回は、ユネスコ無形文化遺産に登録された“和食”をテーマに、東西を代表する料理人をお迎えし、和食の真髄とその根底に流れるおもてなし文化についてお話をいただきます。

2015年(平成27年)

2月4日(水)

14:30~16:30

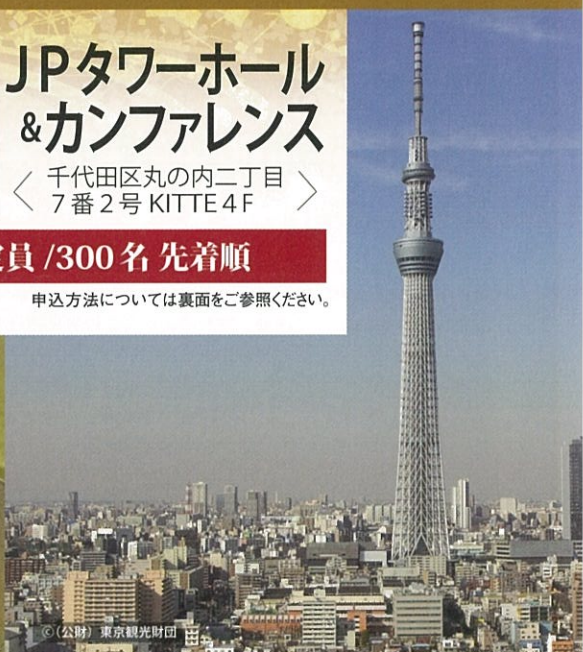
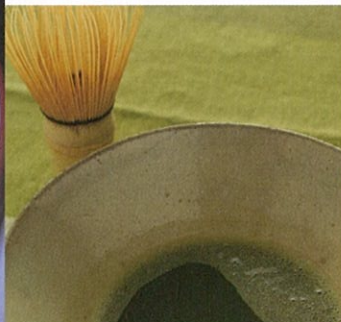
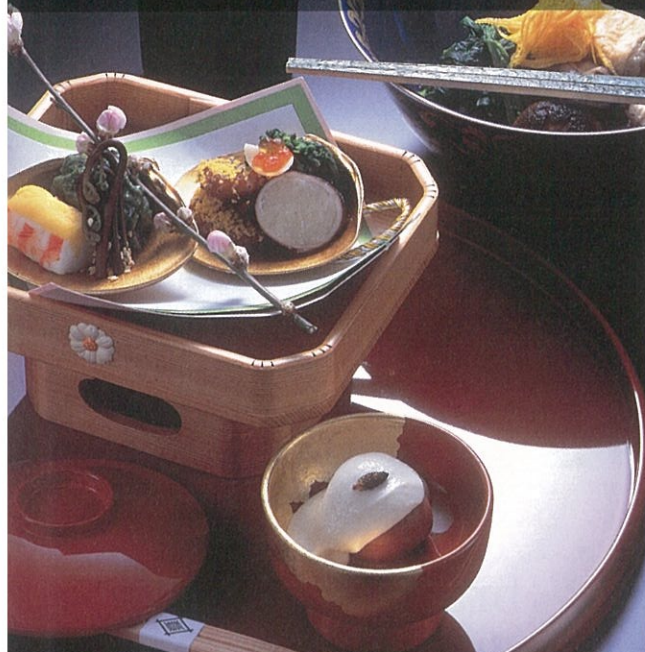
**JPタワーホール
&カンファレンス**

千代田区丸の内二丁目
7番2号 KITTE 4F

参加費/無料

定員/300名先着順

申込方法については裏面をご参照ください。



パネリスト



村田 吉弘さん
日本料理アカデミー 理事長
菊乃井 主人



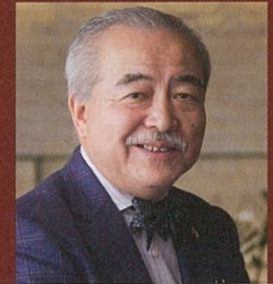
佐々木 浩さん
祇園さ木 主人



山本 征治さん
日本料理 龍吟 主人



黒木 純さん
くろぎ オーナー・料理人



門上 武司さん
フードコラムニスト

コーディネーター

フォーラムに先立ち、
舞妓の舞を披露

ご参加の方全員にお帰りの際、
お濃茶ラングドシャ『茶の菓』プレゼント

提供: 京都北山マールプランシュ



京都創生PR事業

東京で、あなただけの「京都」をみつけましょう。そして、「京都の未来」を一緒に考えてください。



in 東京 2015
恋する京都ウィークス

東京都内各所で、京都の魅力を感じることができるいろいろな催しを開催!
[主催] 京都市 京都商工会議所 公益財団法人京都市観光協会 京都創生推進フォーラム

2015
2.4(水) ▶ 3.2(月)



京あるき 検索

パネリスト紹介

村田 吉弘さん

(日本料理アカデミー 理事長 / 菊乃井 主人)

1951年京都府生まれ。1973年立命館大学産業社会学部卒業後、名古屋の料亭「か茂免」で修業を積む。1976年実家に戻り、「菊乃井木屋町店」を開店。1993年株式会社菊の井 代表取締役就任。2004年「日本料理アカデミー」発足。2009年「菊乃井本店」ミシュラン3つ星獲得、「菊乃井赤坂店」「露庵菊乃井」ミシュラン2つ星獲得。自身のライフワークとして、「日本料理を正しく世界に発信する」「公利のために料理を作る」に注力する。2012年「現代の名工」京都府産業功労者、2013年「京都府文化功労賞」、2014年「文化庁地域文化功労者」を受賞。フランス共和国外務省内迎賓館にて開催されたユネスコ無形文化遺産登録祝賀晩餐会で、日本料理を提供。

佐々木 浩さん

(紙園さ・木 主人)

1961年奈良県生まれ。高校卒業後18歳から料理の道に入り各店で修業。27歳で京都先斗町「ふじ田」にて店長兼料理長。37歳で独立して祇園に出店。41歳で祇園で2店舗目に移転。45歳で現在の店に移転。2011年度グルマン世界料理本大賞シェフ部門グランプリ受賞。ホテルニューオータニ大阪 ドミニク・コルビ氏、ページ・アランデュカス東京 ジュローム・ラクソニエール氏、マンダリンオリエンタル パリ ティエリー・マルクス氏とコラボレーション。

山本 征治さん

(日本料理 龍吟 主人)

1970年香川県生まれ。33歳で東京六本木に「日本料理 龍吟」オーナーとして独立。以後、ヨーロッパ各地、アメリカの料理学会で日本代表として頻りに招聘される。2012年春、香港ICCビル101階に初の支店「天空 龍吟」をオープン、2014年秋には台湾台北市に第2の支店「祥雲 龍吟」をオープンさせ、アジアを拠点とした、日本料理の真価を、あらゆる手法で世界に対し、リアルに発信し続けている。

黒木 純さん

(くるぎ オーナー・料理人)

1978年宮崎県生まれ。幼い頃より料理人の父を見て育ち、18歳で料理人を目指して上京。10年間にわたり名だたる名店にて修業。一日限定一組のカウンター割烹、北千住「1503」にて料理長を務める。2008年湯島に「121」を開店。2010年に店名を「くるぎ」に変更し、オーナーシェフになると、2011年「東京ミシュランガイド」にて星を獲得。2012年、フジテレビジョン「アイアンシェフ」に和の鉄人として出演。また2014年和食の食文化拡大の想いを表現する試みとして、東大構内に和菓子店もオープン。現代の和食界を牽引する若手料理人として国内外から期待されている。

コーディネーター紹介

門上 武司さん

(フードコラムニスト)

1952年大阪生まれ。大阪外国語大学 露西亜語学科中退。関西の食雑誌「あまから手帖」の編集顧問を務めるかたわら、食関係の執筆、編集業務を中心に、プロデューサーとして活動。「関西の食ならこの男に聞け」と評判高く、「水野真紀の魔法のレストラン」(毎日放送)ではコメンテーターを務める等、テレビ、雑誌、新聞等のメディアでの発言も多い。食に携わる生産者・流通・料理人・サービス・消費者をつなぐ役割を果たす存在でもあり、行政が日本の食について海外に向け発信するシーンへの登場も多数。日々更新中の門上武司の面白いコラムも人気。 <http://www.kadokami.net>



JR 東京駅 徒歩約1分
丸の内線東京駅
地下道より直結

千代田線二重橋前駅
JR 有楽町線
JR 有楽町駅

徒歩約2分
徒歩約3分
徒歩約6分

三田線大手町駅
有楽町線有楽町駅

徒歩約4分
徒歩約6分

FAX: 075-255-0428 メール: brand@kyo.or.jp

◆京都ブランド推進連絡協議会ホームページ (<http://www.kyo.or.jp/brand>) からもお申し込みいただけます。

お申込み

京都ブランド推進連絡協議会(京都商工会議所 産業振興部)行
京都ブランドフォーラム in 東京
「東西料理人が語る「和食」の多彩な魅力」

※FAXの場合、この用紙を切り取らずこのまま送信してください。 ※E-mailの場合、表題を「京都ブランドフォーラムin東京」とし、以下をご記入ください。

(1)社名・団体名(2)役職名(3)氏名(4)住所(5)電話番号・FAX番号 ※一般参加者の方は、社名・団体名の記入は不要です。

社名・団体名			
役職名			
氏名			
住所	〒		
TEL			FAX

※1月20日以降、順次、ファクシミリまたは郵送にて参加証をお送りします。

(記載いただいた個人情報は、本協議会の事業実施運営にのみ利用します)

[お問い合わせ先] 京都ブランド推進連絡協議会 事務局

〒604-0862 京都市中京区丸鳥通夷川上ル 京都商工会議所 産業振興部内

TEL:075-212-6450◆FAX:075-255-0428◆brand@kyo.or.jp◆www.kyo.or.jp/brand/