

2017年4月

## “レジェンドシェフ”によるトーク&料理講習会を開催！

フランス料理「ル・マンジュ・トゥー 谷シェフ」	5月27日開催
イタリア料理「リストランテ アクアパッツァ 日高シェフ」	7月開催予定
中国料理「トゥーランドット臥龍居 脇屋シェフ」	9月開催予定

キッコーマン株式会社は、長年、料理界の第一線で活躍する3名のシェフを迎え、日本におけるフランス・イタリア・中国料理それぞれの変遷や、食の未来などを、トークと料理実演でご紹介します。

今回、講師をお願いしている3名のシェフは、それぞれの料理の伝統を学び、食文化を伝えながらも、日本の食材や新しい調理法を取り入れ、各料理界を牽引してきた、“レジェンドシェフ”と呼ぶにふさわしい方々です。第1回は、フランス料理の「ル・マンジュ・トゥー」<sup>たに</sup> <sup>のぼる</sup> 谷 昇シェフです。

### ■第1回 フランス料理 「<sup>たに</sup> <sup>のぼる</sup> 谷 昇シェフにきく 日本のフランス料理と食の未来」概要

1. 日 時： 2017年5月27日（土） 13:00～15:00
2. 講 師： <sup>たに</sup> <sup>のぼる</sup> 谷 昇 先生（「ル・マンジュ・トゥー」オーナーシェフ）  
1952年 東京都生まれ。六本木の「イル・ド・フランス」からフランス料理界に入る。1976年に渡仏、パリで修業。1989年に再度渡仏し、アルザスの三ツ星レストラン「クロコディル」などで修業。帰国後、六本木「オー・シザーブル」などでシェフを務め、1994年「ル・マンジュ・トゥー」をオープン。2007年「ミシュランガイド東京」で2ツ星獲得以後、2ツ星を維持する。伝統も新しい調理科学も取り込み熟成させ、自己のスタイルとした料理をつくりだす。料理人の育成、情報発信、食のフェスティバルへの参加等、常に積極的に行動し、進化を続ける。2012年辻静雄食文化賞専門技術者賞を受賞。
3. 内 容： トークを交えた料理実演と試食
4. 会 場： キッコーマン株式会社 1階 KCC ホール  
東京都港区西新橋2-1-1（銀座線虎ノ門駅より徒歩5分）
5. 会 費： 1,500円（税込）
6. 定 員： 50名（応募者多数の場合は、抽選のうえ、当選者のみにご案内）
7. 応募方法： キッコーマンホームページ <https://www.kikkoman.co.jp/kcc/>  
または官製ハガキに、希望講習会開催日、郵便番号、住所、氏名、電話番号、年齢、メールアドレス（当選通知をメールでお送りします）を明記の上、下記の宛先へお申し込みください。  
〒104-0061 中央区銀座8-10-7 東成ビル  
キッコーマンKCC「レジェンドシェフ トーク&料理講習会」 係
8. 申込締切： 5月11日（木）必着
9. お問い合わせ： 03-3572-0360（キッコーマン KCC 事務局）＜土日祝日を除く 10:00～17:30＞



## ■今後の予定

### 第2回 イタリア料理 「<sup>ひだか</sup> <sup>よしみ</sup>日高 良実シェフにきく 日本のイタリア料理と食の未来」

1. 日 時： 2017年7月開催予定
2. 講 師： <sup>ひだか</sup> <sup>よしみ</sup>日高 良実 先生（「リストランテ アクアパッツァ」オーナーシェフ）



1957年兵庫県生まれ。フランス料理を学んだ後、イタリア料理に転向。1986年に渡伊し、「エノテカ・ピンキオーリ」、「ダル・ペスカトーレ」などで修業。帰国後、乃木坂「リストランテ山崎」料理長を経て、1990年「アクアパッツァ」料理長に就任。現在、広尾「リストランテ アクアパッツァ」、「アクアヴィーノ」、横須賀美術館内「アクアマレ」を指揮する。イタリア郷土料理の魅力を都会的スタイルに仕立てた“クチーナ・トキオネーゼ”を確立。先駆的に日本の食材を取り入れてきた。日本のイタリアンを代表するシェフの一人として活躍中。

### 第3回 中国料理 「<sup>わきや</sup> <sup>ゆうじ</sup>脇屋 友詞シェフにきく 日本の中国料理と食の未来」

1. 日 時： 2017年9月開催予定
2. 講 師： <sup>わきや</sup> <sup>ゆうじ</sup>脇屋 友詞 先生（「トゥーランドット <sup>がりゅうきよ</sup>臥龍居」オーナーシェフ）



1958年 北海道生まれ。1973年料理の道に入り修業後、1996年「トゥーランドット <sup>ゆうせんきょう</sup> 游仙境」総料理長に就任。2001年以後、「Wakiya <sup>いち えみ ちやう</sup>一笑美茶樓」、「Wakiya <sup>げいひんちやう</sup> 迎賓茶樓」、「トゥーランドット <sup>がりゅうきよ</sup> 臥龍居」等をオープン。現在、東京、横浜で4店舗のオーナーシェフを務める。上海料理の伝統を軸に旬の素材を取り入れた、からだにやさしい料理を供する。日本人らしい繊細さが表現された料理は、国内外から高い評価を得る。海外でのチャリティー活動、食のフェスティバルに積極的に参加するなど、世界へ活動の場を広げる。2010年厚生労働省の「現代の名工」、2012年農林水産省の「料理マスターズ」ブロンズ賞等を受賞、2014年秋の叙勲にて黄綬褒章を受章し、国内でもその功績が認められる。

当社では、東京本社 1F にある KCC ホールにおいて、シェフや料理人、料理研究家等、食に関するプロを講師としてお招きした「**KCC 食文化と料理の講習会**」を年間 40 回程度、開催しており、トーク&料理デモンストレーション&試食というスタイルで、気軽にどなたでもご応募いただくことができます。

今回の“レジェンドシェフ”によるトーク&料理講習会も「**KCC 食文化と料理の講習会**」の一つのテーマとして開催するものです。当社ではこれからも料理講習会などの活動を通じ、「和食の魅力」を海外に、そして海外の食の魅力を紹介する「食文化の国際交流」に取り組んでまいります。

以上