

第26回 定期イベント

料理の発想ワークショップ Part 3

参加者
募集中

7つのキーワードから発想する

「麻婆と豆腐」

の再構築

麻

花椒の
ピリッとした味

辣

唐辛子の
辛さ

鮮

うまみ

香

香ばしさ

酥

もろい
歯ざわり

嫩

口当たりの
やわらかさ

燙

火傷しそうな
熱さ

場所

<辻調グループ校>
エコール 辻 大阪

参加費 2,000円

定員 180名様

2/18(日)
11:00~14:30

Program 1 プレゼンテーション+試食

中国料理

実演 吉岡 勝美 氏

「辻調理師専門学校」中国料理技術顧問

Message

成都のひとりの婦人が考え出したといわれる麻婆豆腐。豆腐を挽肉と唐辛子で煮込むだけのこの料理が、フカヒレや海ツバメの巣、干し鮑などの高級料理と肩を並べて世界中の人が知る中国料理と成り得た秘密は何なのでしょう。

日本料理

実演 松尾 英明 氏

日本料理「柏屋」代表・総料理長

Message

椀物は、椀だねと汁のシンプルな組み合わせです。この椀だねと汁それぞれを麻婆豆腐を分解したもので再構築してみると、一見すれば椀物、それを箸でくずして口にすれば、さてどうなるか。(分解×再構築)の解は、いかに。

フランス料理

実演 山口 浩 氏

「神戸北野ホテル」総支配人・総料理長

Message

我が師ベルナルド・ロワゾー氏の郷土料理を洗練させる考えと手法をもとに、1990年代から料理の分解と再構築に取り組んでいますが、この機会にそうした基本を見直して、分解と再構築をさらに洗練させてみたいと思います。

Program 2 スタディ

プレゼンテーションされた各料理の科学的な検証とともに、料理の発想と再構築について整理していただきます。

検証 川崎寛也 氏

「味の素株式会社イノベーション研究所」農学博士

Message

新しい料理を考えることは伝統を創ることです。伝統料理から学び、伝統料理を創造することは現代の料理人に必要なはず。麻婆豆腐を題材に、デザインという概念で、新しい料理を「考える方法」を提案します。

Program 3 ディスカッション

Program1・2の出演者にコアメンバーの山根大助氏(「ポンテベッキオ」オーナーシェフ)と麻婆豆腐研究家の本郷義浩氏(「毎日放送」チーフプロデューサー)と、質疑応答を行っていただきます。 進行:門上武司

ゲスト 本郷 義浩 氏 「毎日放送」チーフプロデューサー

Message

ここ数年、年間のべ120軒前後の中華料理店で麻婆豆腐を食べています。陳建民師がおっしゃっている麻婆豆腐の特徴、麻、辣、燙、酥、嫩、の5つを前提として、僕が考えている麻婆豆腐を構築している4要素について意見を交換したいと思っています。

出演者プロフィール

料理実演<中国料理>

■ 吉岡 勝美 (よしおか かつみ)



「辻調理師専門学校」中国料理技術顧問。辻調理師専門学校を卒業後、同校に入職。香港「敬實酒家」で広東点心を研修。香港「富麗華酒店(フラマーホテル)」、広州「広東大厦・潮苑春」で広東料理を研修。教鞭をとる傍ら、TV、雑誌、著作活動などで活躍中。

コアメンバー

料理実演<日本料理>

■ 松尾 英明 (まつお ひであき)



日本料理「柏屋」代表・総料理長。大学では理論物理学を専攻。同時に茶の湯に傾倒。卒業後は滋賀県の名料亭「招福楼」で修業し、実家の日本料理店に戻り、料理長となる。1993年より現在の料亭、会席スタイルで柏屋を率いる。会席料理に物理学、お茶、料理が有機的につながる新しい世界を創り出し、注目を集める。2015年香港に出店。現代的手法を取り入れた日本料理の神髄を世界に伝える。

料理実演<フランス料理>

■ 山口 浩 (やまぐち ひろし)



「神戸北野ホテル」総支配人・総料理長。神戸マイスターのひとり。フランスの名店「ラ・コート・ドール(現「ル・ベルナル・ロワゾー」)」の総料理長ベルナル・ロワゾー氏に師事。2000年から現職。常にフランス料理界に大きな話題を投げかける存在。

コアメンバー

スタディ

■ 川崎 寛也 (かわさき ひろや)



「味の素株式会社イノベーション研究所」農学博士。京都大学で鰹だしのおいしさについて研究を始め、2004年同大学院博士後期課程修了。その後、味の素株式会社、仁愛大学などで研究活動を継続。専門は栄養化学、調理化学、食品科学。「おいしさ」について、作る側と食べる側の両面から研究している。

ゲスト<ディスカッション>

■ 本郷 義浩 (ほんごう よしひろ)



「毎日放送」チーフプロデューサー。早稲田大学を卒業後、1988年毎日放送に入社。「水野真紀の魔法のレストラン」をはじめ、幅広いジャンルの番組を制作。海外でのテレビ賞受賞は40を超える。近年は麻婆豆腐研究家を名乗り「麻婆十字団」を結成するなどさまざまな活動を行い、プロデューサーとしての手腕を多様に発揮している。

イベント詳細

*イベント内容は都合により変更となる場合があります。

■ 日 時：2018年2月18日(日)11時～14時30分(開場 10時30分)

■ 会 場：<辻調グループ校>エコール 辻 大阪

*駐車場はありません。公共交通機関をご利用ください。

■ 参加費：2,000円

*申し込み後にお送りするメールに記載の振込先へ振り込みをお願いいたします。なお、食材手配等により2月9日以降は参加費をご返金できません。ご注意ください。

■ 定 員：180名様

*申し込み順ではなく、振り込み完了順となります。ご注意ください。

■ 受 付：定員になりしだい締め切らせていただきます

■ 申込方法：ホームページまたはFAX

*会員限定のイベントとなります。参加申込の際には「会員登録(無料)」をお願いいたします。

食文化研究会 検索 <http://www.food-culture.jp/>

■ 問い合わせ：関西食文化研究会 事務局 TEL.06-4803-2350

平日 10:00～17:00(土・日・祝除く)



〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-3
最寄駅：天王寺駅(JR・地下鉄御堂筋線)
阿倍野駅(地下鉄谷町線)

第26回定期イベント FAX参加申込書

会員番号	※会員番号を忘れられた場合は、メールもしくは電話にてお問い合わせください。		
ふりがな	ふりがな	店舗・勤務先名	FAX番号
氏名			
電話番号			

●上記 FAX 参加申込書の全ての項目をご記入の上、下記事務局までお送りください。

※振り込み後のキャンセルは、下記事務局まで必ずご連絡ください。

お問い合わせ先・申込・参加方法

関西ビジネスインフォメーション(株)内「関西食文化研究会事務局」

TEL:06-4803-2350 平日10:00～17:00 [土・日・祝・年末年始期間(12/28～1/5)除く]

FAX: 06-4803-2240 / E-mail: shokubunka@kbinfo.co.jp

●お客さま情報の取り扱い

お客さまが入力された個人情報は、イベント申し込みのみにて使用させていただき、その他の目的では一切使用いたしません。また、個人情報の取り扱いに関しましては、研究会プライバシーポリシー(<http://www.food-culture.jp/>)をご参照ください。