



2009.06.28 The first time event

※写真は第1回定期イベント「だしサミット」時のものです。

第27回 定期イベント

参加者募集中



年目の

DASHI SUMMIT 2018

サミット

7/1

11:00

14:30

日



和 Japanese



中 Chinese



仏 French

【会場】京都調理師専門学校 太秦キャンパス 4F Hospitality Hall 【参加費】2,000円 【定員】150名様

関西食文化研究会が10年目を迎えるにあたり、この10年間の変化をとらえ、未来につながる提案を順次おこなっていきます。

第1回イベントテーマ「だし」は、今や以前に増して注目度は高まるばかり。

日本料理の「だし」だけでなく、各ジャンルのアプローチは多様になり、情報もかつての比ではありません。

そこで、本研究会10年の成果を踏まえ、あらためて「だし」の最前線を考えます。

Program 1 スタディ Study

料理のサイエンスとデザインの視点から、現在の料理における「だし」の意義や傾向を整理していただきます。

基調講演 川崎 寛也 氏 農学博士、「味の素株式会社イノベーション研究所」主任研究員

Program 2 プレゼンテーション+試食 Presentation & Tasting

各料理ジャンルにおける「だし」についての新しい考えや具体的な料理を披露していただきます。

実演 日本料理 高橋 拓児 氏 「木乃婦」三代目主人

実演 中国料理 澤田 州平 氏 「中国菜 エスサワダ」オーナーシェフ

実演 フランス料理 山口 浩 氏 「神戸北野ホテル」総支配人・総料理長

Program 3 ディスカッション Discussion

出演者にコアメンバーが加わり、「だし」と各プレゼンテーションについての討議、参加者からの質疑応答をおこなっていただきます。

参加コアメンバー：山根 大助氏（「ボンテベッキオ」オーナーシェフ）、吉岡 勝美氏（「辻調理師専門学校」中国料理技術顧問）  
進行：門上 武司

## 出演者プロフィール

### 料理実演<日本料理>

#### ■ 高橋 拓児 (たかはし たくじ)



京料理「木乃婦」三代目主人。大学卒業後、「東京吉兆」で湯木貞一氏の薫陶を受け、「木乃婦」を受け継ぐ。能をはじめ茶や華の芸事にも励むなど日本料理を深く追求。その傍ら、シニアソムリエの資格も取得。日本料理アカデミーには創設から参加し、海外の料理人と交流するなど常に新たな調理法や素材に取り組み、京料理を担う気鋭の料理人として注目を集めている。

コアメンバー

### 料理実演<中国料理>

#### ■ 澤田 州平 (さわだ しゅうへい)



「中国菜 エスサワダ」オーナーシェフ。辻調理師専門学校卒業後、中華料理を目指し各地の専門店やホテルなどで修業するなか、本場で学び直すことを決意し中国に渡る。香港屈指の高級レストラン「福臨門酒家」では基本からすべてあらため身につけ、帰国。「Joe's Shanghai New York グランフロント大阪店」料理長、心齋橋「中華旬彩サワダ」総料理長となり、新進気鋭の中国料理人として注目を集める。2016年に「中国菜 エスサワダ」オープン。翌年にはミシュランの一つ星を獲得している。

### 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)



農学博士、「味の素株式会社イノベーション研究所」主任研究員。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。

### ディスカッション

#### ■ 山根 大助 (やまね だいすけ)



「ポンテベッキオ」オーナーシェフ  
コアメンバー

#### ■ 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  
コアメンバー

## 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7月1日(日)11時～14時30分(開場10時30分)
  - 会 場：京都調理師専門学校 太秦キャンパス 4F Hospitality Hall  
\*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6月22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：150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。
- <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)



〒616-8083 京都市右京区太秦安井西沢町4番5  
最寄駅：太秦天神川駅(地下鉄東西線)1番出口から徒歩4分  
嵐電天神川駅(京福電車)徒歩5分  
花園駅(JR山陰本線)徒歩13分

## 第27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	
氏 名		FAX番号	
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ました個人情報は、イベント申し込みのみにて使用させていただきます。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。