

第28回 定期イベント

だしの

第2弾

10/14日
12:30~16:00

最前線を探る

[会場] 大阪ガスhu+gMUSEUM(ハグミュージアム) [参加費] 2,000円 [定員] 180名様

「だしを考えることは、料理を考えること」をテーマに、
各ジャンルの料理人の方々には「新しいだしからつくる料理」に挑戦いただきます。
そして、それぞれ提案された料理について、料理のサイエンスとデザインの視点から検証と解説をしていただきます。

Program 1 料理実演と検証

料理実演と試食

日本料理  上野 法男 氏
「一汁二菜 うえの」代表

&

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

中国料理  大澤 広晃 氏
「酒中花 空心」オーナーシェフ

&

川崎 寛也 氏

イタリア料理  山根 大助 氏
「ポンテベッキオ」オーナーシェフ

&

川崎 寛也 氏

Program 2 ディスカッション

出演者にコアメンバーが加わり、「料理実演と検証」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：山口 浩氏（「神戸北野ホテル」総支配人・総料理長）、
吉岡 勝美氏（「辻調理師専門学校」中国料理技術顧問）、高橋 拓児氏（「木乃婦」三代目主人）
進行：門上 武司

出演者プロフィール

料理実演<日本料理>

■ 上野法男 (うえの のりお)



「一汁二菜 うえの」代表。辻調理師専門学校卒業後、同校にて講師を務める。1990年退職後、「日本料理六味」を開店。1998年大阪・北摂の豊中に、肩肘張らずに気軽に料理を楽しんでもらうことを目指して一軒家の「一汁二菜 うえの」を開店。ミシュランで星を獲得し、2001年には箕面店も開店し二つ星を獲得。20年近くに亘って人気店を営みながら、商品開発や料理顧問など各方面で活躍。2012年大阪・堺筋本町に「番屋 燐」、2015年大阪・北浜に「よどやばし燐」開業。プロデューサーとしても注目が集まる。

料理実演<中国料理>

■ 大澤 広晃 (おおさわ ひろあき)



「酒中花 空心」オーナーシェフ。辻学園調理・製菓専門学校卒業後、同校にて講師を務める。2003年上海に渡り、小籠包など本場の技術を習得。帰国後は小籠包専門店に勤務し、独立。2005年大阪・新町に「酒中花 空心」を開店。中国料理の各ジャンルのみならず和・洋にもとらわれず、旬の食材とアイデアを融合させた独創的なメニューが評判となる。2011年には同店2階に中国茶と点心の店「茶酔楼 時の葉」をオープン。中国の伝統文化を基に独自のオリジナリティを追求した新感覚の料理に注目が集まる。

料理実演<イタリア料理>

■ 山根 大助 (やまね だいすけ)



「ボンテベッキオ」オーナーシェフ。辻調理師専門学校卒業後、イタリア料理店で経験を重ね、イタリアに渡って修業。1986年独立、大阪本町に「リストラテ ボンテベッキオ」を開く。現在は北浜の本店を含め、スタイルの異なる5店舗を展開。1999年イタリアで権威のあるレストランガイド誌「ガンベロロッソ」において日本のイタリアンでは最高点を獲得。2004年にはイタリア政府よりイタリア文化の普及に貢献があったとして「カヴァリエーレ」章を叙勲。イタリアも認める日本を代表するイタリアンシェフである。
コアメンバー

検証と解説

■ 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。京都大学で鰻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、作る側と感じる側の両面から研究している。

ディスカッション



■ 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 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



■ 高橋 拓児(たかはし たくじ)
「木乃婦」三代目主人
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10月14日(日)12時30分～16時(開場12時)

■ 会 場：hu+gMUSEUM(ハグミュージアム)5階ハグホール

*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10月5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 <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)



〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2番59号
地下鉄長堀鶴見緑地線 -domo前千代崎駅下車(徒歩5分)
阪神なんば線 -domo前駅下車(徒歩5分)
JR大阪環状線 大正駅下車(徒歩10分)

第28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。