

約2年ぶりに実施となる今回のイベントは、  
会場とオンラインで同時開催!

Food Culture Research Society in KANSAI

# 関西食文化研究会 第33回 定期イベント

7/3 日

11:00~14:30

場所:大阪ガス(株)  
ハグミュージアム  
5階ハグホール

テーマ「つなぐ」

食が色々な  
モノ、コト、ヒトを  
つないでゆく



## Program 1 料理プレゼンテーション

ゲストの調理人による料理実演と簡単な解説をしていただきます。現地参加の場合は、実演後にご試食いただけます。

◆兵庫の食材を使って **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 / コアメンバー

◆地域の食材で新たな世界観を **日本料理** 中東 久人 氏 美山荘 4代目当主

◆石川県食材で挑戦 **スペイン料理** 梅 達郎 氏 レスピラシオン オーナーシェフ

## Program 2 プレゼンテーション解説

**解説** 川崎 寛也 氏 農学博士、味の素株式会社 食品研究所 エグゼクティブスペシャリスト

## Program 3 トークセッション

出演者、コアメンバーによって、まとめの討議をおこなっていただきます。

参加コアメンバー:吉岡 勝美氏(辻調理師専門学校中国料理技術顧問)、  
山根大助氏(「ポンテベッキオ」オーナーシェフ)、高橋拓児氏(「木乃婦」三代目主人) 進行:門上 武司氏

## 出演者プロフィール

### 料理プレゼンテーション

#### <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**



#### <日本料理>

##### ■ 中東 久人

(なかひがし ひさと)

美山荘 4代目当主。1969年、京都生まれ。フランスへ渡り、パリ大学ホテル経営学科への留学や三ツ星レストランでのホール修業を経て、24歳で帰国。金沢の日本料理店で料理修業をし、26歳の若さで【美山荘】の四代目に就く。伝統と革新の先に見つけた味は、国内外の文化人からも高い評価を受ける。



#### <スペイン料理>

##### ■ 梅 達郎

(うめ たつろう)

レスピラシオン オーナーシェフ。都内レストランで働いた後、27歳でバルセロナにわたる。ミシュラン一つ星の【SAUC】で修行後に帰国。2017年金沢で「respiración」を開店。2018年スペインバル「comer」を開店、2020年製菓専門店「piso」を立ち上げる。ミシュランガイド北陸2021にて、二つ星、グリーンスター獲得。能登の環境、資源を後世に繋げる「NOTOFUE(ノトフエ)」を立ち上げ活動している。



### プレゼンテーション解説

##### ■ 川崎 寛也 (かわさき ひろや)

農学博士、味の素株式会社 食品研究所 エグゼクティブスペシャリスト。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、作る側と感じる側の両面から研究している。



### トークセッション

##### ■ 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



##### ■ 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

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



##### ■ 門上 武司

(かどかみ たけし)

「株式会社ジオード」代表取締役 / 「あまから手帖」編集顧問

コアメンバー



## イベント参加方法

\*イベント内容は都合により変更となる場合があります。

### 現地で参加する <会員様限定でご参加いただけます>

#### 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。  
〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

#### 現地参加費

プレミアム会員：2,000円(税込) / 一般会員：5,000円(税込)

#### 定員

80名 \* 締め切り日6月23日(木) 定員になり次第締め切り

#### お申込み方法

関西食文化研究会公式サイトからお申込みください。(右記参照)

関西食文化研究会公式サイト

<https://www.food-culture.jp/>

食文化研究会

検索



### 【現地参加のお申込みについて】

\*プレミアム会員：会員のうち勤務先が当社及びDaigasグループの「電気」と「ガス」の両方をご契約されている方。2021年11月18日(木)時点で関西食文化研究会の会員である方。一般会員：会員のうち、プレミアム会員の条件を満たしていない方。

\*現地参加は、関西食文化研究会の会員様限定となります。未入会の方で参加を希望される方は、関西食文化研究会の「会員登録(無料)」をお願いします。

\*ご入金方法について：銀行振込みのみとなります。お申込み後、振込先と振込締切日を記載したメールをお送りしますので、振込締切日までに振込みをお願いします。

\*キャンセルについて：食材手配等の理由により6月23日16時以降のキャンセルについてはご返金できませんので、予めご了承ください。

\*本イベントは、同時にオンライン配信を行います。 \*当日は検温とマスクのご着用をお願いします。

### オンラインで参加する <どなたでもご参加いただけます>

#### 配信

ZOOMウェビナー

#### 開始時間

11:00 (10:45より入室可能)

#### オンライン参加費

500円(税込)

#### 定員

500名 \* 締め切り日6月29日(水) 定員になり次第締め切り

#### お申込み方法

大阪ガスが提供するサービス「さがする」からお申込み

①右のURLまたはQRコードよりイベントページに遷移。

②ページ上にて「さがする」の会員に登録いただいた後、お申込みください。

#### さがするとは?

講師として生徒として、目的に合った講座を探せるオンラインレッスンサイト。

<https://bit.ly/3Nkb07I>



### 【オンライン参加のお申込みについて】

\*本イベントは長時間の配信となります。安定したインターネット環境をご用意ください。\*動画の視聴には、大量のデータ(パケット)通信を行いますので、Wi-Fi環境を推奨します。\*発生したデータ通信費用について、当会は一切の責任を負いかねます。\*オンライン参加では、参加者名(表示名) / お顔が公開されることはありません。

\*スマートフォン、タブレットからのご参加には事前にZOOMアプリ(無料)のダウンロードが必要です。

## お問い合わせ先

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時~17時 [土・日・祝・年末年始期間(12/28~1/5)除く] E-mail : [shokubunka@kbinfo.co.jp](mailto: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、イベント申込みのみに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(<https://www.food-culture.jp/>)をご参照ください。