

テーマつなぐ

受け継がれるDNA



※写真はイメージのため、当日提供される料理とは異なります。

「和久傳」のDNA
日本料理の名店



おたぎ 馬場一彰シェフ

「ボンテベッキオ」のDNA
イタリア料理の名店



キメラ 筒井光彦シェフ

「空心(現伽藍堂)」のDNA
中国料理の名店



食生々 田中奨真シェフ

ご参加いただいたみなさまに

限定レシピを
プレゼント!

プログラム 1 料理プレゼンテーション

- 日本料理 馬場一彰シェフ(おたぎ)
- イタリア料理 筒井光彦シェフ(キメラ)
- 中国料理 田中奨真シェフ(食生々)

現地参加の場合は、実演後にご試食いただけます

プログラム 2 プレゼンテーション解説

講演：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)

プログラム 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：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 武司氏

10/9 日
11:00
14:30

会場参加：京都調理師専門学校
オンライン参加：ZOOMウェビナー

お申し込み詳細は、関西食文化研究会HPから
<https://www.food-culture.jp/>

会場とオンラインで
参加者募集中!

関西食文化研究会 入会費・年会費 無料



出演者情報や、詳しいイベント概要は裏面をご覧ください

出演者プロフィール

料理プレゼンテーション

<日本料理>

■ 馬場 一彰 (ばばかずあき)

1973年京生まれ 実家は帯の図案を手がける。大学でグラフィックデザインを学ぶが中退し、祇園の「鳥居本」に入り7年間務める。その後「和久傳」に入り全店を回り「伊勢丹店」「本店」料理長を勤め、2012年北大路で「おたぎ」開店。2018年現在の鷹ヶ峰に移転。今年の夏で独立10年を迎える。



<イタリア料理>

■ 筒井 光彦 (つついみつひこ)

1974年大阪生まれ。京都の調理師学校を卒業後、1995年「ボンテベッキオ」(大阪・北浜)に入店。関西イタリアンの雄、山根大助氏のもとで研鑽を積む。24歳で同店の料理長に就任。約11年間務めて独立。2007年6月「リストラテ キメラ」(京都・祇園)をオープンし、一躍人気店に。2019年、ミシュラン一つ星獲得。食材と技法、伝統と個性、京都とイタリア。「リストラテ キメラ」は様々な要素の融合が輝くレストランである。



<中国料理>

■ 田中 奨真 (たなかしょうま)

1991年(平成3年)12月生まれ。料理人であった祖父の影響を受け、高校卒業後奈良の「飛天」という中華料理店で広東・北京料理を学ぶ。「飛天」で3年間勤めた後、大阪の「空心」(現 伽藍堂)に入り、24歳で二番手となる。2021年10月、29歳で独立し、「食生々」を開店。



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



■ 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。

会場に参加する <会員様限定でご参加いただけます>

会場 京都調理師専門学校 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。
〒616-8083 京都市右京区太秦安西沢町4番5

会場参加費 プレミアム会員：2,000円(税込) / 一般会員：5,000円(税込)

定員 83名 * 締め切り日9月30日(金) 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



【会場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。
- * 会場参加は、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、振込締切日までにお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2022年9月28日(木)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 50名 * 締め切り日2022年10月5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 ページ上で「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/3pViap4>



【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

●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。