

食による地域活性化セミナー

ミシュランシェフと考える 新潟の食と地域づくり

2月3日(水)
14:30-
16:00

ZOOM
ウェビナー
先着 60 名

参加費
無料*

申込締切:2021年2月1日(月)

2020年7月、ミシュランガイド新潟特別版2020が発刊され、県内外に大きな影響を与えています。ミシュランガイドはその「評価」だけでなく、食を見つめ、地域が変わっていく効果を持つ書籍でもあります。

各地の「食事が美味しい街」で活躍されているシェフからお話を伺い、会員の皆様と共に「これからの新潟とその食」を考えていくセミナーを開催します。

※このセミナーはオンラインセミナーです。視聴頂くためには、インターネット接続環境が必要です。

※食文化創造都市推進会議会員でない方は会員登録が必要です。

講師



吉武 広樹 Yoshitake Hiroki

Sola Factory co. @ 福岡市博多区

佐賀県伊万里市生まれ。

中村調理製菓専門学校を卒業後、東京「La Rochelle」「Le Pirate」でそれぞれ3年間修業。2007年に調理器具を背負い、現地で料理を作りながら世界を回った後、渡仏。本場のフランス料理を学び、シンガポール・フランス・ニューヨークに続々と店舗をオープンした。

2014年「RED U-35」第2回グランプリ。



高尾 僚将 Takao Tomoyuki

TAKAO @ 札幌市中央区

北海道生まれ。料理学校を卒業後、フランスの料理専門学校に進学。ロワール「ラフォンテーヌ」でフランス料理の基礎を学ぶ。帰国後の修行の中で感銘を受け、イタリアンに転向。南青山「リストランテ濱崎」・支笏湖「翠明閣」・札幌「テルツィーナ」などを経て独立。

北海道独自の新たな北海道ガストロノミーを提唱している。

タイムスケジュール

14:30

事務局からのお知らせ - 補助事業について
新潟市食文化創造都市推進会議事務局

14:35

ミシュランガイドの好影響を新潟でどう創るか?
ゲーニーズグループ代表・意食充閣取締役会長 石井 宏和氏

14:50

ミシュランシェフと考える新潟の食と地域づくり
吉武 広樹氏・高尾 僚将氏・石井 宏和氏・推進会議会員によるトーク

お申込み

留意事項



●左の二次元バーコードの申込フォームからお申込みください。後日、事務局からメールにて、Zoom ミーティングへの招待 URL をお送りします(ドメイン指定受信を行っている場合、niigata-shokubunka.com の受信設定をお願い致します)。

●本ウェビナーは zoom を使用します。視聴に必要な設備・サービスは各自でご用意くださいようお願い致します。

●本ウェビナーは推進会議会員を対象に実施致します。会員でない方は、お申込みをもって推進会議への参加申込とさせて頂きますことをご了承ください(年会費等はかかりません)。



主催 新潟市食文化創造都市推進会議事務局

(新潟市農林水産部食と花の推進課内)

〒951-8063 新潟市中央区古町通7番町1010番地 古町ルフル4F

TEL: 025-226-1802 FAX: 025-226-0021

E-mail: info@niigata-shokubunka.com

Follow us



◀新潟市食文化推進会議の取組を、公式サイトに掲載しています。Facebook ページでは、食文化等に関する様々な最新情報を発信中! ぜひフォローください! ▶

