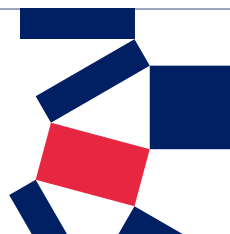


文化
オリンピック



東京2020公認プログラム

日本料理人によるパネルディスカッション

国内外で活躍する日本料理人たちが、

京の味と江戸の味、その食文化の違いや歴史を探索。

そして、和食の魅力、和食の未来を語り合います。

「和食っていいね!」と言われたい

和食の魅力

京の味、江戸の味 和食の未来へ

パネリスト



高橋 拓児氏
「木乃婦」三代目



中東 久人氏
「美山荘」四代目



高橋 義弘氏
「瓢亭」十五代目



新井 均氏
「天孝」二代目



柳原 尚之氏
近茶流嗣家・
柳原料理教室副主宰



手塚 良則氏
「松乃鮨」四代目

コーディネーター



柿澤 一氏氏
フードビジネスコンサルタント

日時：2018年2月24日(土) 14:00-16:30 定員：500名 会費：無料

会場：イイノホール 千代田区内幸町2-1-1 飯野ビルディング4F

(日比谷線・千代田線「霞ヶ関」駅C4出口直結) (銀座線「虎ノ門」駅9番出口徒歩3分) (三田線「内幸町」駅A7出口徒歩3分)

主催：キッコーマン株式会社 <https://www.kikkoman.co.jp/>

協力：特定非営利活動法人 日本料理アカデミー

kikkoman

パネリストプロフィール



たかはし たくじ きのぶ
高橋 拓児氏 「木乃婦」 三代目

1968年生まれ。大学卒業後、東京の料亭で修業。京都に戻り、「木乃婦」三代目を継ぐ。シニアソムリエや利き酒師の資格を取得。2015年京都大学大学院農学研究科食品栄養科学の修士課程を修了。フランス料理や分子化学の理論などの技法を取り入れた、新しい日本料理を展開する。「日本食普及の親善大使」を務め、海外の多くの食イベントに参加。「木乃婦」は、京都の下京区にある料亭。



なかむら ひさと みやまそう
中東 久人氏 「美山荘」 四代目

1969年生まれ。高校卒業後、フランスへ渡り、ホテル経営学、サービスを学ぶ。帰国後、金沢で修業。「美山荘」四代目として京都へ戻る。先代の「摘み草料理」の精神を引き継ぎ、自然を取り入れた料理でもてなす。発酵食による、日本料理の新しい創造性を見出している。海外のシェフとのコラボイベントなど、海外での活動も多い。「美山荘」は、京都の花脊にある、野趣あふれる料理が楽しめる料理旅館。



たかはし よしひろ ひょうてい
高橋 義弘氏 「瓢亭」 十五代目

1974年生まれ。大学卒業後、金沢の料亭で修業。京都に戻り、十四代目 高橋英一氏に師事する。懐石を基本とする伝統的な日本料理を受け継ぎ、確かな技術をベースに、洗練された料理を目指す。茶会や料理教室、食育活動、海外交流など、日本料理の普及に努めている。2016年農林水産省「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞。「瓢亭」は、京都の南禅寺近くに450年の歴史を刻む料亭。



あらい ひとし てんこう
新井 均氏 「天孝」 二代目

1968年生まれ。東京・神楽坂に創業の「天孝」の二代目を継ぐ。国内外のイベントにも積極的に参加し、日本の食文化としての、江戸前天ぶらを紹介する。「天孝」は、神田猿樂町にあった「天政」の流れをくむ、東京でも数少ない、御座敷天ぶらの店。現在は「天孝」、「新天孝」、「天婦羅 あら井」の3店をかまえ、伝統の技と味を受け継ぎながら、新たな天ぶらのスタイルにも挑戦する。



やなぎはら なおゆき し か
柳原 尚之氏 近茶流嗣家・柳原料理教室副主宰

1979年生まれ。大学で発酵学を学ぶ。食品メーカーや海外の帆船での勤務後、近茶流宗家の柳原一成氏とともに、東京・赤坂の柳原料理教室で、日本料理、茶懐石の研究指導を行う。江戸時代の料理にも造詣が深い。2015年「文化庁文化交流使」に任命され、海外の大学などで、日本料理の普及にあたる。「近茶流」は、江戸時代、文化・文政の頃に興ったとされる、柳原家伝家の割烹道。



てづか よしのり まつのずし
手塚 良則氏 「松乃鮓」 四代目

1979年生まれ。大学卒業後、海外スキーガイドとして、スイス、イタリアなどに駐在し、世界をまわる。帰国後、鮓の修業をつみ、「松乃鮓」の四代目として、江戸前の鮓の技と味を継承する。海外での経験と語学力をいかし、鮓を通して日本の食文化の紹介をする。大学での講義、外国人対象の築地市場ツアーなど、多岐にわたり活動。「松乃鮓」は、東京・大森海岸に100年以上続く鮓店。

コーディネータープロフィール



かきざわ ひとし
柿澤 一氏氏
フードビジネスコンサルタント

1967年生まれ。大阪の料亭「つる家」で修業。アメリカ・ワシントンDCの日本大使館総料理長として渡米。帰国後、東京・虎ノ門にあった日本料理店の二代目として料理に携わる。2010年上海万博のキックマン日本料理店「紫」の支配人、2015年ミラノ万博「ジャパンスローネ」のキックマンのイベントのスーパーバイザーを務める。

日本料理人によるパネルディスカッション
「和食っていいね!」と言われたい

和食の魅力

京の味、江戸の味 和食の未来へ

応募方法

インターネット（パソコン・スマートフォン）にて、下記URLまたはQRコードにアクセスしてお申し込みください。

<https://ssl.toseisha.co.jp/kikkoman/washoku>

応募者多数の場合は、抽選のうえ、ご当選の方のみ、締切後1週間以内に、事務局のアドレス（washoku@toseisha.co.jp）より、ご案内をお送りします。



応募期間

2017年12月1日(金)～2018年1月14日(日)正午

問い合わせ先

キックマンパネルディスカッション事務局
0120-0366-09 受付時間 10:00～17:00
(土・日・祝日・2018年1月2日～4日(木)を除く)

kikkoman

日時: **2018年2月24日(土)**

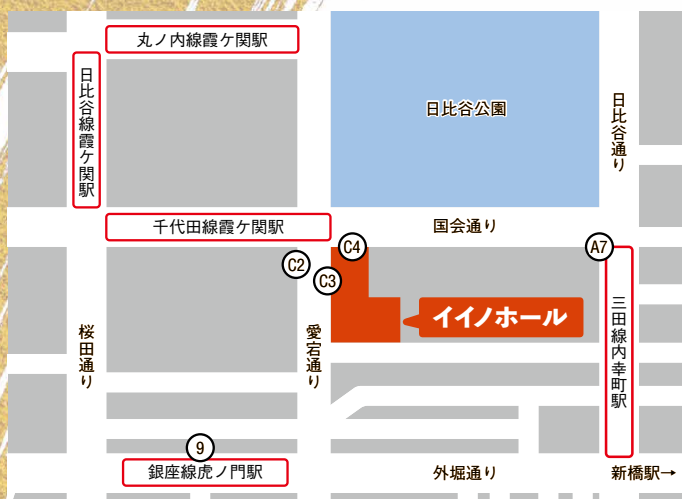
14:00-16:30

定員: **500名** 会費: **無料**

会場: **イイノホール**

千代田区内幸町2-1-1 飯野ビルディング4F
(日比谷線・千代田線「霞ヶ関」駅 C4出口直結)
(銀座線「虎ノ門」駅 9番出口 徒歩3分)
(三田線「内幸町」駅 A7出口 徒歩3分)

アクセス



- ▲東京メトロ 日比谷線・千代田線「霞ヶ関」駅 C4出口直結
- ▲東京メトロ 銀座線「虎ノ門」駅 9番出口 徒歩3分
- ▲都営地下鉄 三田線「内幸町」駅 A7出口 徒歩3分