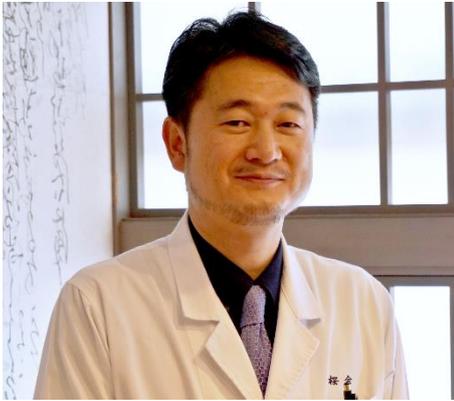


飲食店経営に関する盛りだくさんの企画をご用意いたしております。皆さまぜひご来場ください！

「とよなか 桜会」店主 満田 健児 氏 講演会
日本料理の更なる進化を目指して
～ 後世に残るレシピ開発への挑戦 ～



日本料理の新境地を開き続けるミシュラン2ツ星の名店「とよなか 桜会」。店主の満田 健児氏は、“素材が持つ本来の味を最大限に活かす”ため、自由な発想で革新的な一皿を生み出す。目指すべき味の実現に向け、試行錯誤を重ねたレシピは、高い評価を得ている。日本料理を世界に発信すべく、後世に残るレシピや手法の開発など、あくなき挑戦を続けている。

今回の講演では、満田氏が料理人を志したきっかけから現在に至るまでの道のり、経営哲学、料理へのこだわり、今後の展望などについてお話しいただきます。

飲食店 独立開業経験発表会 & ミニ交流会

2015～16年に開業されたお二人のオーナーシェフから、開業を志したきっかけや苦労された点、経営の工夫点、開業する上で留意すべきポイントなどについてお話しいただきます。

「Enogastronomico Pitigliano」オーナーシェフ 小林 勉 氏

レストランやホテルで研鑽を積み、イタリア料理「トヨジタリーノ」、ハイアットリージェンシー大阪「バジリコ」、和食「DINING あじと」など数店舗の料理長を経て、29歳で渡伊。ミラノやトスカナの星付きレストランで修業後、在ケニア日本大使公邸料理人を務める。2016年に開業。手作りにこだわり、本場の味で美食家を魅了する。

【中央区東心斎橋】



「瓦町仔鹿」オーナーシェフ 河野 幸成 氏

14歳で料理人になることを決意。26歳で高級中華料理店「LUXUN」の料理長に抜擢され、11年間腕を振るった後、2015年に開業。中華の創作料理店での修行経験を活かし、“白い麻婆豆腐”など独創性あふれる料理を考案。また、お客様を驚かせたいと料理の見た目にもこだわり、独自の中華を探求する。

【中央区瓦町】

開催概要

- <開催日> 平成30年 **10月28日** (日)
- <場所> **辻学園調理・製菓専門学校** (大阪市北区西天満1-3-17)
大阪メトロ堺筋線・京阪本線「北浜駅」徒歩3分、JR「大阪天満宮駅」徒歩7分
- <プログラム> 11:00～12:30 飲食店 独立開業経験発表会&ミニ交流会
13:30～14:40 「とよなか 桜会」満田 健児 氏 講演会
15:00～16:00 「第9回食の都・大阪グランプリ」表彰式
★会場内に同グランプリの入賞作品シートを掲示いたします。

参加無料



お申込み方法は裏面をご覧ください

主催：「食の都・大阪」推進会議（事務局：大阪商工会議所） TEL06-6944-6493

協賛：アサヒビール(株)、(株)和泉利器製作所、(一社)大阪外食産業協会、大阪ガス(株)、大阪中央青果(株)、(株)音羽、がんこフードサービス(株)、近畿日本ツーリスト(株)、近鉄グループホールディングス(株)、(株)ぐるなび、サントリーホールディングス(株)、三和実業(株)、(株)ジェイオフィス、(株)シンクロ・フード、(株)心斎橋ミツヤ、大果大阪青果(株)、大起水産(株)、(株)初亀、ヒガシマル醤油(株)、(株)フジオフードシステム、(株)曲田商店、(株)マツヤ

10/28(日) 食の都・大阪グランプリ特別企画 参加申込書

☆本紙に所定事項をご記入の上、FAXでお申込みください。【申込期間：10月24日(水)まで】
 ☆開催日の3日前までに参加証をFAXにてご送付いたしますので、当日会場へお持ちください。

参加されるものに○印をお付けください。			
1. 飲食店 独立開業経験発表会&ミニ交流会		(11:00~12:30)	
2. 「とよなか 桜会」満田 健児 氏 講演会		(13:30~14:40)	
3. 「第9回食の都・大阪グランプリ」表彰式		(15:00~16:00)	
会社名 店名			
業種	従業員数	役員・パート・アルバイト除く 人	
住所	〒		
電話	FAX		
メール			
参加者 ①	役職 氏名		
参加者 ②	役職 氏名		
参加者 ③	役職 氏名		
関心事項 ・ 経営課題	1. 融資・資金繰り 2. 公的機関の助成金や補助施策などの活用方法 3. 税務・会計 4. 自社自店のPR・販路(新規顧客など)拡大・取引先(仕入先など)開拓 5. 人事・労務・人材育成・人材採用 6. IT化・情報セキュリティ 7. 後継者問題・事業承継 8. 消費税率引き上げの対策 9. 自身の独立開業 10. その他 ()		
講演会で 聞きたいこと ・ 期待すること	(自由記入)		

※ご記入いただいた情報は大阪商工会議所(「食の都・大阪」推進会議)からの情報提供に利用するほか、講師には会社名、部署・役職名、氏名、業種を抜粋したものを参加者名簿として配布いたします。

※本事業は一部大阪府の補助金を受けて実施するため、ご記入いただいた情報は大阪府への報告に使用いたします。