

第3弾

2/17日
11:00~14:30

だし 料理との可能性を探る

[会場] <辻調グループ校>エコール 辻 大阪 [参加費] 2,000円 [定員] 180名様

これまでの検証と考察を踏まえて、「だし」からできることの可能性を探ります。

気鋭の料理人による料理実演、その料理に対するサイエンスとデザインの視点からの考察とあわせ、「だしを考えることは、料理を考えること」を未来へとつなぎます。


Program 1 レビュー「料理のサイエンスとデザイン『だし』を使う」


これまでの講義に関する質問への回答と、締めくくりの講義をしていただきます。


基調講演 川崎 寛也 氏 博士(農学)・味の素株式会社イノベーション研究所

Program 2 料理実演と考察

各ジャンルの新しい「だしからつくる料理」実演と、それぞれの料理について考察していただきます。

日本料理  下口 英樹 氏 「平等院表参道 竹林」主人

イタリア料理  木下 憲幸 氏 「リストランテ ドウエ」シェフ

中国料理  吉岡 勝美 氏 「辻調理師専門学校」中国料理技術顧問、コアメンバー

考察 川崎 寛也 氏

Program 3 ディスカッション

出演者にコアメンバーが加わり、「料理実演と考察」についての討議、参加者からの質疑応答を行っていきます。

参加コアメンバー：山口浩氏(「神戸北野ホテル」総支配人・総料理長)、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

出演者プロフィール

料理実演<日本料理>

■ 下口 英樹 (しもぐち ひでき)



「平等院表参道 竹林」主人。1970年、京都府宇治市の京料理「竹林」の次男として生まれる。京都調理師専門学校卒業後、京料理「菊乃井」にて修業し、村田吉弘氏の薫陶を受ける。1997年から現職。京料理を中心に伝統を踏まえつつ、独自の調理法などを取り入れた個性的な京懐石を供して評判となる。日本料理アカデミー会員。京都料理芽生会副会長。国内外での日本料理講習会や各種イベントなどへの参加依頼も多い。

料理実演<イタリア料理>

■ 木下 憲幸 (きのした のりゆき)



「Ristorante Due Olive Bar Kitano(レストランテドゥエ オリーブパール キタノ)」シェフ。大阪府内のレストランなどで修業後、25歳で渡伊。トリノ、ベルガモ、アルバ、ヴィチエンツァの4軒で修業。帰国後は大阪や神戸のトラットリアなどでシェフを務めた後、2015年から現職。昆布だしなど和の食材を感性でイタリアンに着地させる料理を探索し、素材が生きた心身に沁み入る料理を供して注目を集める。「イタリア料理コンクール2014」準優勝。

料理実演<中国料理>

■ 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。辻調理師専門学校を卒業後、同校に入職。香港「敬賓酒家」で広東点心を研修。香港「富麗華酒店(フラマールホテル)」、広州「広東大廈・潮苑春」で広東料理を研修。著書に「点心と小菜」(共著・鎌倉書房刊)「新広東料理精華「香港の技」」(共著・同朋舎出版刊)「シンプルおいしい中国おかず」『スチーム中華』『よくわかる中国料理基礎の基礎』(以上柴田書店刊)等。教鞭をとる傍ら、TV、雑誌、著作活動などで活躍中。
コアメンバー

基調講演と考察

■ 川崎 寛也 (かわさき ひろや)



博士(農学)・味の素株式会社イノベーション研究所。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。

ディスカッション



■ 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 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

イベント詳細

*イベント内容は都合により変更となる場合があります。

■ 日 時：2019年2月17日(日)11時～14時30分(受付10時30分)

■ 会 場：<辻調グループ校>エコール 辻 大阪

*駐車場はありません。公共交通機関をご利用ください。

■ 参加費：2,000円

*申し込み後にお送りするメールに記載の振込先へ振り込みをお願いいたします。なお、食材手配等により2月8日以降は参加費をご返金できません。ご注意ください。

■ 定 員：180名様

*申し込み順ではなく、振り込み完了順となります。ご注意ください。

■ 受 付：定員になりしだい締め切らせていただきます

■ 申込方法：ホームページまたはFAX

*会員限定のイベントとなります。
参加申込の際には「会員登録(無料)」をお願いいたします。

食文化研究会 <http://www.food-culture.jp/>

■ 問い合わせ：関西食文化研究会 事務局 TEL.06-4803-2350

平日 10:00～17:00(土・日・祝除く)



〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-3
最寄駅：天王寺駅(JR・地下鉄御堂筋線)
阿倍野駅(地下鉄谷町線)

第29回定期イベント FAX参加申込書

会員番号	※会員番号を忘れられた場合は、メールもしくは電話にてお問い合わせください。		
ふりがな	ふりがな	店舗・勤務先名	FAX番号
氏名			
電話番号			

●上記 FAX 参加申込書の全ての項目をご記入の上、下記事務局までお送りください。

※振り込み後のキャンセルは、下記事務局まで必ずご連絡ください。

お問い合わせ先・申込・参加方法

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10:00～17:00 [土・日・祝・年末年始期間(12/28～1/5)除く]

FAX: 06-4803-2240 / 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た個人情報は、イベント申し込みのみにて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(<http://www.food-culture.jp/>)をご参照ください。