

24回イベントに続き、料理実演（プレゼンテーション）をメインに、これまで本会で積み重ねてきた内容の検証を行うワークショップの2回目です。

ピザと言えばイタリア料理ですが、今回は、イタリア料理のシェフだけでなく、日本料理、中国料理のシェフにも再構築した“ピザ”を発表していただきます。

どんな生地になるのか、どんな具材を使われるのか、それぞれの思考が凝縮された発表に、乞うご期待。

第25回 定期イベント

料理の発想ワークショップ Part 2

ピザから 発想する

生地と具の かかわり の再構築

参加者
募集中

9月10日(日)

12:30~16:00

場 所

大阪ガス
hu+gMUSEUM
(ハグミュージアム)

参加費 2,000円

定 員 180名様

Program 1 プレゼンテーション＋試食

ピザから発想する「生地と具のかかわり」の再構築

実演 イタリア料理



山根 大助 氏「ポンテベッキオ」オーナーシェフ
「ナポリピッツアの生地そのものの考察とトッピング」

実演 日 本 料 理



柚野 克幸 氏「西心斎橋ゆうの」主人
「夏野菜とハモの変わりピッツア」

実演 中 国 料 理



東 浩司 氏「Chi-Fu(シーフ)」オーナーシェフ
「上海名菜トマトの生煎肉包」

*内容は当日変更される場合があります。

Program 2 スタディ

プレゼンテーションされた各料理の科学的な検証とともに、料理の発想と再構築について整理していただきます。

検証 川崎 寛也 氏 農学博士

Program 3 ディスカッション

上記出演者にコアメンバーが加わり、各プレゼンテーションについての討議と、質疑応答を行っていただきます。
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）、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

出演者プロフィール

料理実演＜イタリア料理＞

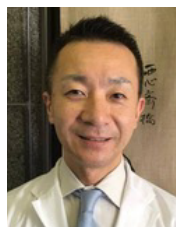
■ 山根 大助 (やまね だいすけ)



「ポンテベッキオ」オーナーシェフ。1981年辻調理師専門学校卒業後、イタリアなどで修業。1986年独立、現在は北浜の本店を含め多店舗を展開。2004年イタリアの「カヴァリエール」章を受章。イタリアも認める日本を代表するイタリアンシェフ。
コアメンバー

料理実演＜日本料理＞

■ 柚野 克幸 (ゆうの かつゆき)



「西心斎橋ゆうの」主人。1990年辻学園調理・製菓専門学校卒業後、なにか割烹の名店「長川」で日本料理の修業を始める。その後、野菜を専門にする料理店の料理長を経て独立し、2008年「西心斎橋ゆうの」を開業。だしの味を大切に、旬の素材を余すところなく生かし、新しい味を求め続けるなどの浪速料理の精神を受け継ぎながら、低温調理など最新技術も取り入れる。その柔軟自在な料理こそ現代の浪速料理と、注目を集めている。

料理実演＜中国料理＞

■ 東 浩司 (あずま こうじ)



「Chi-Fu(チーフ)」オーナーシェフ。赤坂維新街グループで修業し、実家の「ビーフン東」(東京・新橋)の料理長に就き、現在に至る。また、2011年、家業の創業地、大阪・西天満で自身の店を創業。1F「Chi-Fu」はモダン中華。B1Fは、昼は名物の味(ちまきとビーフン)を復活させた「ビーフン東大阪店」、夜はユーラシア大陸の様々な料理とワインが楽しめるビストロ「Az(アズー)」と、3スタイルが話題となり人気店になる。関西から世界に発信する中国料理を目指した東さんの活動に注目が集まる。

スタディ

■ 川崎 寛也 (かわさき ひろや)



農学博士。京都大学で鰯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、作る側と食べ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

■ 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

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：2017年9月10日(日) 12時30分～16時(開場 12時)

■ 会 場：hu+gMUSEUM(ハグミュージアム)5階ハグホール

*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9月1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

検索

<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)



〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2番59号
地下鉄長堀鶴見緑地線 ドーム前千代崎駅下車(徒歩5分)
阪神なんば線 ドーム前駅下車(徒歩5分)
JR大阪環状線 大正駅下車(徒歩10分)

第25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	
氏 名		FAX番号	
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。