

日本料理文化博覧会

～和食の未来に向けて～

主催：日本料理文化博覧会実行委員会 京都料理芽生会 おいしおすえ京野菜キャンペーン実行委員会



10月10日(木) | **ホテル椿山荘東京**
東京都文京区関口2-10-8 TEL.03-3943-1111(代表)

フォーラム

■時間 / **16:00～17:30** ■会費 / **無料**

(パネリスト)



裏千家 今日庵文庫長 **筒井 紘一氏**
1940年、福岡県生まれ。早稲田大学文学部東洋哲学科卒業。同大学院研究科修士課程日本文学専攻修了。文学博士。現在、茶道資料館副館長、今日庵文庫長、京都造形芸術大学教授。専門は茶道文化と食文化。著書「懐石の研究 - わび茶の食礼 -」ほか多数。



菊乃井 主人 **村田 吉弘氏**
京都・祇園の老舗料亭「菊乃井」の長男として生まれる。立命館大学在学中、フランス料理修行のため渡仏。大学卒業後、名古屋の料亭「加茂免」で修行を積む。1976年、実家に戻り「菊乃井木屋町店」を開店。1993年、株式会社菊の井代表取締役就任。現在NPO法人日本料理アカデミー理事長。



京都吉兆 若主人 **徳岡 邦夫氏**
1960年生まれ。「吉兆」の創業者・湯木貞一氏の孫にあたる。15歳のときに「京都吉兆」嵐山本店で修行を始め、貞一翁から料理の核心を学ぶ。1995年以降、総料理長として現場を指揮。2009年に代表取締役社長に就任。



木乃婦 若主人 **高橋 拓児氏**
1968年、京都市生まれ。大学卒業後「東京吉兆」へ修行に行く。「吉兆」の創業者・湯木貞一氏から直接指導を受け、日本料理の真髄を学ぶ。その後「木乃婦」に戻り、創業者・元信、父・信昭に師事する。今年度からは京都大学大学院農学研究科で日本料理を科学的に研究している。

賞味会

■時間 / **18:30～** ■会費 / **15,000円**

(参加店舗)



* 着席による懐石コース料理とともに日本のワイン、京都のお酒、宇治茶をお楽しみいただけます。
* 特別協力：ホテル椿山荘東京 高島屋
* 特別協賛：竹本油脂 ヒガシマル醤油 ぐるなび 祇園辻利 勝沼醸造 北川本家 佐々木酒造 増田徳兵衛商店

【お申し込み方法】 FAX. 075-414-4870
E-mail kanko@pref.kyoto.lg.jp

申込締切 / 9月30日(月)

「フォーラム」「賞味会」とともに下記に必要事項をご記入のうえファクシミリまたはE-mailでお申し込みください。

氏名 _____ 住所 _____

参加人数 _____ 名

参加希望プログラム フォーラム 賞味会 _____ 電話番号 _____

申込先着順に参加証を送付いたします。申込締切日以前でも、定員に達した場合は受付を終了する場合がございます。あらかじめご了承ください。
※賞味会の会費は当日受付にて申し受けます。キャンセルされる場合は10月4日(金)までにご連絡ください。
※いただいた個人情報については京都府において管理し、本事業に関する連絡・案内等以外に使用することはありません。

〈お問い合わせ〉京都府観光課 TEL.075-414-4854 FAX.075-414-4870
kanko@pref.kyoto.lg.jp <http://www.pref.kyoto.jp/kanko/washoku1010.html>

日本料理文化博覧会 検索



日本料理文化博覧会

～和食の未来に向けて～

フォーラム

10月10日(日) 16:00～17:30
ホテル椿山荘東京

【会費】 無料

ユネスコの無形文化遺産への登録決定が迫っている「和食」について、和食の文化を支える京都の料理人などによるフォーラムを開催。次代に伝えたい和食文化についてお話しいただけます。

裏千家 今日庵文庫長 筒井紘一氏 菊乃井 主人 村田吉弘氏
京都吉兆 若主人 徳岡邦夫氏 木乃婦 若主人 高橋拓児氏

賞味会

10月10日(日) 18:30～
ホテル椿山荘東京

【会費】 15,000円 [350名限定]

京都の料理屋を中心とした若主人でつくる「京都料理芽生会」。20店舗の若主人たちが、この日のために特別な献立を組み、腕をふるいます。世界に誇る日本料理を再発見!!

