

食による地域活性化セミナー

ミシュランシェフと考える 新潟の食と地域づくり

2021 年
2月3日(水)
14:30-
16:00

ZOOM
ウェビナー
先着 60 名

参加費
無料*

申込締切:2021 年 2 月 1 日(月)

2020 年 7 月、ミシュランガイド新潟特別版 2020 が発刊され、県内外に大きな影響を与えています。ミシュランガイドはその「評価」だけでなく、食を見つめ、地域が変わっていく効果を持つ書籍でもあります。

各地の「食事が美味しい街」で活躍されているシェフからお話を伺い、会員の皆様と共に「これからの新潟とその食」を考えていくセミナーを開催します。

※このセミナーはウェビナー（オンラインセミナー）です。視聴頂くためには、インターネット接続環境が必要です。

※食文化創造都市推進会議会員でない方は会員登録が必要です。

講師



吉武 広樹 Yoshitake Hiroki

Sola Factory co. @ 福岡市博多区

佐賀県伊万里市生まれ。

中村調理製菓専門学校を卒業後、東京「La Rochelle」「Le Pirate」でそれぞれ 3 年間修業。2007 年に調理器具を背負い、現地で料理を作りながら世界を回った後、渡仏。本場のフランス料理を学び、シンガポール・フランス・ニューヨークに続々と店舗をオープンした。

2014 年「RED U-35」第 2 回グランプリ。



高尾 僚将 Takao Tomoyuki

TAKAO @ 札幌市中央区

北海道生まれ。料理学校を卒業後、フランスの料理専門学校に進学。ロワール「ラフォンテーヌ」でフランス料理の基礎を学ぶ。帰国後の修行の中で感銘を受け、イタリアンに転向。南青山「リストランテ濱崎」、支笏湖「翠明閣」、札幌「テルツィーナ」などを経て独立。

北海道独自の新たな北海道ガストロノミーを提唱している。

タイムスケジュール

14:30

事務局からのお知らせ - 補助事業について
新潟市食文化創造都市推進会議事務局

14:35

ミシュランガイドの好影響を新潟でどう創るか？
グーニーズグループ代表・意食充(株)取締役会長 石井 宏和氏

14:50

ミシュランシェフと考える新潟の食と地域づくり
吉武 広樹氏・高尾 僚将氏・石井 宏和氏・推進会議会員によるトーク

お申込み

留意事項



●左の二次元バーコードの申込フォームからお申込みください。後日、事務局からメールにて、Zoom ミーティングへの招待 URL をお送りします。

(ドメイン指定受信を行っている場合、niigata-shokubunka.com の受信設定をお願いいたします)

●本ウェビナーは zoom を使用します。必要な設備・サービスは各自でご用意くださいようお願いいたします。

●本ウェビナーは推進会議会員を対象に実施いたします。会員でない方は、お申込みをもって推進会議への参加申込とさせていただきます(年会費等はかかりません)。

Follow us



◀新潟市食文化推進会議の取組を、公式サイトに掲載しています。Facebook ページでは、食文化等に関する様々な最新情報を発信中！ぜひフォローください！▶



食文化創造都市
にいがた

主催 新潟市食文化創造都市推進会議事務局
(新潟市農林水産部食と花の推進課 内)

〒951-8063 新潟市中央区古町通 7 番町 1010 番地 古町ルフル 4F
TEL: 025-226-1802 E-mail: info@niigata-shokubunka.com