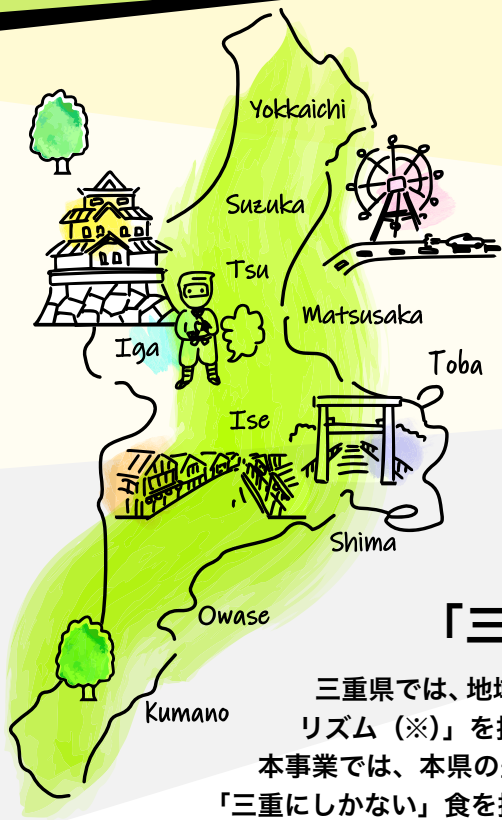


参加のお申し込みは  
以下のサイトより  
ご登録ください



応募締切  
①10月10日(火)  
②と③10月25日(水)



# みえガストロノミー 人材育成講座

## 「三重ならではの」のガストロノミーを学びましょう

三重県では、地域での観光消費額や宿泊日数の増加に繋げることを目的に、「ガストロノミーツーリズム(※)」を推進しています。

本事業では、本県の豊かな食材や食文化に焦点をあて、ガストロノミーの基礎を習得するとともに、「三重にしかない」食を提供できる事業者を育成する講座を開設します。

(※) その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食を楽しみ、食文化に触れることを目的としたツーリズム

### 1 ガストロノミー入門講座 (ZOOM)



10/16(月)、24(火)  
の2回開催(同内容)  
時間: 15:00~16:30  
定員: 各回100名  
参加費: 無料  
応募締切: 10月10日(火)  
講師: 柏原 光太郎  
「日本ガストロノミー協会」  
会長

### 2 ガストロノミービジネス講座 (ZOOM)

11/6(月)、7(火) の2回開催(同内容)  
時間: 15:00~17:00 定員: 各回100名 参加費: 無料 応募締切: 10月25日(水)

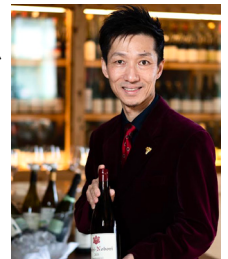
#### 第一部

海外のホテルやレストランに見るガストロノミーのいま  
講師: 中村 孝則  
コラムニスト



#### 第二部

国内事例から見るガストロノミーのいま  
講師: 倉富 宗  
Yoichi LOOP  
サービスマネージャー



### 3 みえガストロノミー実践講座 (実演、ひと口試食あり)

日本の料理界で話題のシェフが三重に集結!

アカモク、マイヤーレモン、伊勢茶を題材に  
新しい視点で「みえガストロノミー」メニューを実演!

2/19(月)、20(火) の2回開催(同内容)

時間: 15:00~17:00

2/19(月)

2/20(火)

会場: みらいえ津

会場: 伊勢市生涯学習センターいせトピア

定員: 津会場は15名、伊勢会場は20名  
参加費: 無料 応募締切: 10月25日(水)



cenci (京都)  
坂本 健シェフ

アカモク



No Code (東京)  
米澤 文雄シェフ  
マイヤーレモン



てのしま (東京)  
林 亮平シェフ  
伊勢茶



詳細については裏面をご覧ください

# みえガストロノミー人材育成講座 プログラム

## 1 ガストロノミー入門講座 (ZOOM)

ガストロノミーについての基礎を学ぶ講座。以下の2つの講座(②③)を希望される方は、この講座を必ずお受けいただきます(録画視聴も選択可能です)。

10/16(月)、24(火)の2回開催(同内容)

時間: 15:00~16:30

対象: 食関連事業者を中心にガストロノミーに興味を持つ三重県内の方

定員: 各回100名 参加費: 無料 応募締切: 10月10日(火)

講師: 柏原 光太郎「日本ガストロノミー協会」会長



柏原 光太郎

株式会社文藝春秋にて「週刊文春」「文藝春秋」編集部等を経て「文春オンライン」「文春マルシェ」を立ち上げる。2023年春、『「フーディー」が日本を再生する!ニッポン美食立国論』を上梓。ほかに日本ガストロノミー協会会長、食の熱中小学校校長など。

## 2 ガストロノミービジネス講座 (ZOOM)

ガストロノミーの考えを取り入れた魅力ある空間やサービスを提供するため、国内外の事例を学ぶ講座(録画視聴も選択可能です)。

11/6(月)、7(火)の2回開催(同内容)

時間: 15:00~17:00

対象: 食関連事業者を中心にガストロノミーに興味を持つ三重県内の方

※主に県内の飲食店・ホテル等の経営者、店舗支配人、責任者、料理人を対象とした内容です。

定員: 各回100名 参加費: 無料 応募締切: 10月25日(水)

### 第一部

海外のホテルやレストランに見る  
ガストロノミーのいま

講師: 中村 孝則 コラムニスト

### 第二部

国内事例から見るガストロノミーのいま

講師: 倉富 宗 Yoichi LOOP サービスマネージャー



中村 孝則

食文化や酒、旅や服飾など、ラグジュアリー・ライフスタイルをテーマに、執筆や講演などを行う。著書に「名店レシピの巡礼修業」共著に「ザ・シガールライフ」など。「世界のベストレストラン50」日本評議委員長。ベストオブ・コロンビア大使。大日本茶道学会茶道教授。剣道教士七段。



倉富 宗

17歳で単身渡仏。フランス南西部の港町ラ・ロシェルの「La Terrasse」にてサービスのキャリアをスタート。本場の料理とワインに触れながら11年間フランスに滞在。帰国後2005年アラン・デュカスの日本2号店「Benoit Tokyo」開業に携わる。2020年より【Yoichi LOOP】にて現職。<https://yoichiwine.co.jp/index.html>

## 3 みえガストロノミー実践講座 (実演、ひと口試食あり)

日本の料理界で話題のシェフが三重に集結!  
アカモク、マイヤーレモン、伊勢茶を題材に  
新しい視点で「みえガストロノミー」メニューを実演!

2/19(月)、20(火)の2回開催(同内容)

時間: 15:00~17:00

2/19(月) みらいえ津

津市柳山津興382-1 プロマーケット津店内

2/20(火) 伊勢市生涯学習センターいせトピア

伊勢市黒瀬町562-12

時間: 15:00~17:00 定員: 津会場は15名、伊勢会場は20名

対象: 県内の飲食店・ホテル等の料理人、  
料理人をめざす方(最大5名、2/20(火)のみ受付)

参加費: 無料

応募締切: 10月25日(水)

※応募数が定員を超える場合は抽選で受講者を決定します  
(原則1事業者につき1名まで)



アカモク



cenci(京都)

坂本 健シェフ

1975年、京都生まれ。大学在学中に欧州旅行の際にイタリア料理の美味しさに出会い、料理人の道へ。2014年に満を持して独立【cenci】をオープンする。ミシュランガイド2023一つ星。アジアのベストレストラン50 2023 32位。<https://cenci-kyoto.com/>



マイヤーレモン



No Code(東京)

米澤 文雄シェフ

1980年、東京生まれ。22歳で単身NYへ行きミシュラン3つ星で日本人初のスー・シェフに。帰国後、The Burnを経て【NoCode】を立ち上げた。ヴィーガンの料理本「Vegan Recipes」を出版。[https://www.instagram.com/yone\\_asa\\_kusa/](https://www.instagram.com/yone_asa_kusa/)



伊勢茶



てのしま(東京)

林 亮平シェフ

1976年、香川生まれ。立命館大学卒業後、老舗料亭『菊乃井』の主人・村田吉弘氏に師事。2018年【てのしま】開業。京都で習得した日本料理の技法、海外で磨いた知見と感性をもって郷土「せとうち」と向き合い、自らのルーツ: 香川県「手島(てしま)」を目指している。<https://www.tenoshima.com>

お申し込み

参加のお申し込みは以下のサイトより  
ご登録ください。



<https://logoform.jp/f/quvtv>

お問い合わせ

みえガストロノミー人材育成講座事務局

三重県のタウン誌「Simple」編集部

三重県度会郡玉城町長吏874

☎: 0596-65-6680 土・日・祝を除く9時から17時

メール: [info@z-simple.com](mailto:info@z-simple.com)

FAX: 0596-65-6681

本事業は株式会社TNCが三重県から受託し運営しています

主催

三重県雇用経済部県産品振興課県産品販売促進班