

ガストロノミー

人材育成講座

受講者募集



令和8年 **1月26日 (月)**
13:00 ~ 16:30

会場：ザ・オランジエガーデン五十鈴川
「オランジエ五十鈴川テラス」
(三重県伊勢市中村町355-1)

- 13:00 テーマ食材 「的矢かき」 生産者による食材紹介**
- 13:30 新潟県・三重県トップシェフによる
調理デモンストレーション**
- 15:10 スペイン料理人交流参加者活動報告**

申込受付：令和8年1月15日（木）まで

※定員に達し次第、受付を終了します

対象者

三重県内の料理人

- ①試食あり：先着15名程度
- ②見学のみ：先着50名程度
- ③オンライン視聴：先着100名程度

※飲食・観光関係者も②③で参加可能ですが、応募者多数の場合、料理人を優先します

申込

右のQRコードよりお申込みください

【問合せ先】 ガストロノミー人材育成講座事務局 担当：本多（アールイー株式会社）

TEL：070-2278-0536 Mail：mie_gastronomy@re.jpn.com

※本事業は、アールイー株式会社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

<三重県内の料理人>



<飲食・観光関係者>



講師・料理人プロフィール



- ・生産者による食材紹介
- ・講師による三重県食材を使用した調理デモンストレーション



【生産者】
的矢かきの養殖販売
「佐藤養殖場」
瀬地 大規氏

1980年南伊勢町生まれ。漁業・水産流通等に約30年従事し、2016年に民間事業者初となる三倍体牡蠣の養殖認可を取得。2021年より現職。創業100年の歴史と特許技術を持つ同社のブランド価値向上を図り、直営店を開業3年で延べ11万人来店の人気店へ成長させる。現在は牡蠣の魅力や安全性の発信にも尽力。



【三重県】
HOTEL VISON メインダイニング
バスク料理「IZURUN (イスルン)」
料理長 中武 亮氏

調理師専門学校卒業後、函館の「バスク」にて深谷宏治氏に師事。2010年にスペイン政府貿易庁によるシェフ養成プログラムでスペイン留学。サン・セバスティアンの「アケラレ」「アルサック」などで3年間勤務。帰国後、東京「山田チカラ」で茶懐石とスペインのガストロノミーを経験。2020年、三重県菰野町「HINOMORI (ヒノモリ)」開業。2021年7月より現職。



【新潟県】
灯りの食邸
「KOKAJIYA (コカジヤ)」
熊倉 誠之助氏

2013年、岩室温泉にて古民家を利用しKOKAJIYAを開業。発酵や乾物など、土地の食文化を取り入れ、自ら獲ったカモやキジなどをジビエとして提供。空き家を利活用した新たな店を開業するなど地域の活性化にも注力。「ゴ・エ・ミヨ2024」では2トックの評価。2023年度「ITALIAN WEEK100 BEST LOCAL AWARD」受賞。



スペイン料理人交流参加者の活動報告

スペイン料理人交流とは？

令和7年11月三重県の料理人3名が「世界一の美食の街」サン・セバスティアンの背景にある意識や取組等について学んできました。三重県のガストロノミー発展に資するよう現地での学びを三重県の料理人のみなさまと共有します。



フランス料理
「ル・バンボッシュ」
福井 隆一氏

伊勢市生まれ。大阪「ビストロ・ダ・アンジュ」で修行後、1999年に渡仏。2002年までフランスの一つ星、二つ星、三つ星レストランで修行を重ね、フランスで最後に勤めたレストラン「ル・マクサンス」でスゴンドキュイジーヌ（副料理長で実質のシェフ）になる。帰国し、東京・半蔵門「村上開新堂レストラン」でシェフを務め、2004年に独立開業。



イノベータイプ料理
「Restaurantタナカ」
田中 弓普氏

2009年辻調フランス校卒業、フランスChâteau de la Chèvre d'Or (2つ星)エズ研修。2010年～東京(恵比寿、丸の内)レストランモナリザ(当時1つ星)、2019年～フランスボーヌle Bénat (1つ星)、2021年～東京日本料理赤坂帰燕、2022年～三重VISON「IZURUN」バスク料理で研鑽を積む。2024年に独立開業。



炭火割烹
「稻米舎 (とうべや)」
上野 誠広氏

寿司屋や和食店で11年勤務後、炭火とガス火の魚の焼き目に魅了されて、炭にのめり込む。炭窯で3ヶ月、黒炭作りを体験。故郷近くの紀州備長炭の炭窯を見学した際に「稻米舎」を引き継ぐ。2024年4月から1日1組に限定し、地元の紀州備長炭を使用し、目の前の囲炉裏と七輪で焼き上げる炭火コース料理に一新。

<進行>



「株式会社 Food HEROes」
代表
江六前 一郎氏

食の専門誌『料理王国』の編集部に在籍し、のべ400店以上の飲食店を取材した実績を持つ。副編集長も経験し、2020年からフリーとして活動を開始。雑誌・web、自治体や企業のメディアの企画・編集・執筆を行い、30歳以下の料理人にスポットを当て飲食業界の人材難解決を目指すFood HEROes U-30 COMMUNITYの代表を務める。