

世界ベストレストラン8位

参加者募集!

「NARISAWA」オーナー

# 成澤シェフによる 講習会・レセプション

## 講習会

食材のもつ力を引出し、食材が育った環境や生産者の想いに向き合って料理を創り、料理の固定観念を変える料理などで世界から高い評価を得ている成澤シェフ。第1部では、世界の料理界の現状や世界の最新トレンドを伝えていただきます。第2部では福井県産食材を使い、成澤シェフの固定観念にとられない料理のデモンストレーションを行います。

◆日時 平成27年11月23日(祝・月) 13:30~16:00 (受付13:00~)  
※時間は多少変更することがあります。

◆場所 天谷調理製菓専門学校 [永平寺町松岡兼定島34-3-10]

◆主催 福井県

◆講師 NARISAWAオーナーシェフ 成澤 由浩 氏  
[東京都港区南青山2丁目6-15]

◆内容 第1部 成澤シェフによるトーク  
「今求められている料理とは  
~サステナビリティとガストロノミーの融合~

第2部 県産食材を使った料理のデモンストレーション

◆対象 県内の料理人・生産者・食関係者等 限定50名  
※50名に達した場合、受講できないこともあることをご了承下さい

◆会費 3,000円 ※当日徴収させていただきます

◆申込方法 裏面参加申し込み用紙にご記入の上FAX又はメールでお申込みください。締切11月18日(水)



「サステナビリティとガストロノミーの融合」というテーマで、世界でもいち早く、自然保護に関わる料理を発表。2011年のマドリッド・フュージョンでは、「世界で最も影響力のあるシェフ」に選ばれる。

●The World's 50 Best Restaurant 2015 No. 8  
●Asia's 50 Best Restaurants 2015 No. 2

## レセプション

◆日時 平成27年11月23日(祝・月) 18:30~20:30 (受付18:00~)

◆場所 一乗谷レストラン [福井市城戸ノ内 一乗谷史跡公園センター内]

◆主催 福井県、福井ガストロノミー協会

◆内容 成澤シェフと福井ガストロノミー協会 奥井会長による食談議、ディナー、成澤シェフとの交流会

◆参集者 県内の料理人・生産者・食関係者等 限定40名 ※40名に達した場合、参加できないこともあることを  
◆会費 10,000円(コース料理:成澤シェフによる料理を含む) ※当日徴収させていただきます  
ご了承下さい

◆申込方法 裏面参加申し込み用紙にご記入の上FAX 又はメールでお申込みください。

### 【申込み・問合せ先】

福井県観光営業部ブランド営業課食の國福井グループ

TEL:0776-20-0422 FAX:0776-20-0513 岡、朝井

E-mail:k-takehara-r5@pref.fukui.lg.jp