

～トップシェフと取り組む商品開発～

地方の強みを生かす

商品開発と課題

受講料
無料!

「作ってから売りに行く」のではなく、一緒につくる取り組みについて、数多くのトップシェフと交流を持ち、日本の課題に挑戦しているJ-Chef'sのお二人をお招きし、これまでの取り組みと今後の方針を伺います。スペシャルゲストとして、和食のトップシェフ「徳岡 邦夫」氏と、中華のトップシェフ「東 浩司」氏にもご参加いただき、香川県内の生産者様と取り組めることとお話いただく予定です。

2018

9/5 水
10:00 ~ 11:30

会場 高松テルサ 306会議室
(高松市屋島西町2366-1)

講師 J-Chef's 宮地 裕子
有限会社サンプリック 代表取締役
J-Chef's 吉見 悠紀
eat works.inc 代表取締役

人数 36名 ※定員になり次第締切

スペシャルゲスト

徳岡 邦夫 京都吉兆
総料理長



京都吉兆 3代目総料理長 「吉兆」創業者、湯木貞一の孫。伝統を守りながら時代に合わせた日本料理を表現。海外でのイベントにも多数参加。日本各地の生産地を訪れ、地方活性化のための施策も多数関わる。

東 浩司
Chi-Fu
オーナーシェフ



「維新號」グループにて修行後、家業でもある新橋の「ビーフン東」で料理長として活躍。2011年、大阪に中国料理店「Chi-Fu」をオープン。中国料理を通して日本の食材や食文化を伝える活動を積極的に行っている。

お申し込みは、お電話、ファックス、またはメールにて

対象：地域色を打ち出した食品生産者・商品開発者などを中心とした
香川県内の中小企業、小規模事業者、また創業・起業を検討している方

TEL 087-868-6090 FAX 087-869-3710

会社名			
住所	〒 - - TEL - - / FAX - -		
参加者	役職	氏名	E-mail
	役職	氏名	E-mail

※ご記入頂いた個人情報は適切に管理いたします。なお、当財団が実施するセミナー案内等をお送りさせて頂く場合がございます。

