

京都の料理人が語るおもてなしの心

主催：京都ブランド推進連絡協議会（京都府・京都市・京都商工会議所）
共催：東京商工会議所 後援：京都新聞社

京都ブランド推進連絡協議会（京都府・京都市・京都商工会議所）では、京都の魅力を全国に発信するため、さまざまな分野でご活躍の皆様をお招きし、京都の魅力についてお話しいただいております。今回は、2009年10月に発行された「ミシュランガイド京都・大阪2010」にちなみ、京都の著名な料理人の皆様をお招きし、京料理の真髄とその根底に流れる京都のおもてなし文化についてお話しいたします。

■日時 **平成22年2月2日(火)**
13:00～15:00

■場所 **目黒雅叙園 2階「舞扇」**
〈東京都目黒区下目黒1-8-1〉
※目黒駅（JR山手線西口、東急目黒線、地下鉄南北線・三田線）より徒歩3分



■パネルディスカッション

パネリスト

村田 吉弘さん

〈菊乃井 主人〉

徳岡 邦夫さん

〈京都吉兆嵐山本店 総料理長〉

橋本 憲一さん

〈梁山泊 主人〉

コーディネーター

門上 武司さん

〈フードコラムニスト〉



©山口規子

■申込方法

京都ブランド推進連絡協議会ホームページの申込フォームまたはE-mail、裏面FAXでお申込みください。
1月26日より、順次、参加証をお送りします。

※E-mailの場合、表題に「京都ブランドフォーラムin東京」とし、以下をご記入ください。

(1) 社名・団体名 (2) 役職名 (3) 氏名 (4) 住所 (5) 電話番号・FAX番号

プロフィール

村田 吉弘 (むらた よしひろ) 菊乃井 主人

1951年京都生まれ。立命館大学産業社会学部卒業。

「日本料理を正しく世界に発信する」「公利のために料理を作る」がライフワーク。機内食や食育活動(各種機関での講演活動)を通じ、「食の弱者」という問題を提起、解決策を図る活動を行っている。

徳岡 邦夫 (とくおか くにお) 吉兆嵐山本店 総料理長

1960年生まれ。「吉兆」創業者湯木貞一氏の孫にあたる。

20歳から本格的に修行を始め、1995年から京都嵐山吉兆の総料理長として現場を指揮している。伝統を守りながらも時代に即した食へのアプローチに挑戦し続け、日本料理に多彩な演出を行っている。

橋本 憲一 (はしもと けんいち) 梁山泊 主人

1948年京都生まれ。鹿児島大学中退。

1973年、梁山泊開業。料理は『おもしろがる』がテーマ。著書には「包丁一本がんばったんねん!」「うまい魚が食いたい」「食いしん坊の料理屋です」「極私的京料理論」など多数。ANDON(陶芸)作家でもある。

門上 武司 (かどかみ たけし) フードコラムニスト

1952年大阪生まれ。大阪外国語大学 露西亜語学科中退。

関西の食雑誌「あまから手帖」の編集顧問を務めるかたわら、食関係の執筆、編集業務を中心に、プロデューサーとして活動。テレビ、雑誌、新聞等のメディアにて活躍中。

お申込み・お問合せ先

FAX:075-255-0428 メール:brand@kyo.or.jp

京都ブランド推進連絡協議会(京都商工会議所 産業振興部) 行

京都ブランドフォーラムin東京『京都の料理人が語るおもてなしの心』

貴社・団体名			
役 職		名 前	
役 職		名 前	
住 所	〒		
連絡先TEL	() -	FAX	() -

※記載頂いた個人情報、本協議会の実施運営にのみ利用します。

京都ブランド推進連絡協議会 事務局

〒604-0862 京都市中京区烏丸通夷川上ル 京都商工会議所 産業振興部内

TEL:075-212-6450 ◆ FAX:075-255-0428 ◆ brand@kyo.or.jp ◆ www.kyo.or.jp/brand