

『料理発表会』参加者募集のお知らせ

『料理発表会』は、大分県の持続可能な食文化を担うの方々のための交流の場です。

トークセッションとピッチトークを通じ、料理人や生産者など、食にたずさわるの方々による新たな活動やコラボレーションを誘発するとともに、大分県の食にまつわる持続可能な取組の発展を目指します。

トークセッション

料理人と生産者のサステナブルな関係

新江憲一氏(ゆふいん山椒郎) × 江藤雄三氏(江藤農園)

地域の食材でお客さまをおもてなしする湯布院の取組は、サステナブル・ガストロノミーのモデルケースの1つともいえます。

その取組を牽引してきたお二人は、先人から何を受け継ぎ、どんな未来を願っているのでしょうか。お二人の対話から、持続可能な食文化のための連携について考えます。

ピッチトーク

食にまつわるサステナブルな取組

食の持続可能性を意識した取組や日頃の創意工夫についてアピールしていただく場です。コラボレーションの可能性や、新たな活動のアイデアを探ってみませんか？

発表者：アーン・ムーアクロフト氏(元 ジョエル・ロブション 支配人)、タシ・ジャムツォ氏(元 ブルーヒル・アット・ストーンバーンズ スーシェフ)、梯 哲哉氏(Otto e Sette Oita)、前田 進一郎氏(蒸土茶楼)、うすきオーガニックラボラトリーズ、FAVeUR! kitchen、yomoyama、木村真琴氏 ほか

料理発表会

*参加ご希望の方は12/1(木)までに回答ください

日時：2022年 12月6日(火) 15:00~17:00 定員：30名

会場：To-ta (大分市中央町3-5-16 WAZAWAZAビル 4階)

申込方法：本紙にご記入のうえ、FAXまたはメールにて送信

またはQRコードを読み取り、フォームからお申し込みください



申込フォーム

お名前	(姓)	(名)
ご所属		
E-mail		
電話番号		
ピッチトーク	登壇を希望 する / しない *いずれかに○をつけてください	
懇親会	会場：レストランテ クインディチ (大分県大分市中央町1丁目2-17 大分オーパ 4F) 時間：18:00~ (受付開始 17:30) / 会費：3000円 (予定) 参加する / 参加しない *いずれかに○をつけてください	

申込先：FAX 0977-75-7012 / E-mail info@beppuproject.com

お問い合わせ先：NPO法人BEPPU PROJECT (田島・板村) TEL 0977-22-3560

主催：大分県中部振興局 (大分サステナブル・ガストロノミー推進協議会 事務局)