

第1日目 **4/23** (月曜日)

10:00 開場

10:30 主催者挨拶 深谷 宏治

1 オープニングトーク  
10:35-11:15 齋藤 壽(美瑛料理塾)2 「食材としての自然」  
ルシア・フレイタス・ロドリゲス  
11:25-12:15 (ア・タフォナ・デルシア・フレイタス)

12:15-13:30 休憩

3 「厨房のモーツァルト・ジラルデと、  
ダ・ヴィンチと呼ばれたアラン・シャペルから学んだミクニの哲学」  
13:30-14:00 三國 清三(オテル・ドゥ・ミクニ)4 「富士山からの贈り物」  
14:00-14:30 長谷川 在佑(傳)5 「風土が料理人」の視線で  
一食は野にきき、山にきけ！  
14:40-15:10 北沢 正和(職人館)6 「白神山地における、山菜の利用と保全」  
15:10-15:40 工藤 茂樹(白神マタギ舎)7 スペシャル対談1 「フランス料理を切り開いた二人  
それぞれの50年、東京で、庄内で」  
鎌田 昭男(東京ドームホテル)  
15:50-16:30 太田 政宏(ロアジス)8 スペシャル対談2 「挑み、貫き、伝えたいこと」  
谷 昇(ル・マンジュ・トゥー)  
16:40-17:30 高田 裕介(ラ・シーム)

17:30 第1日目 終了

19:00- 開催記念パーティー

五島軒本店「芙蓉の間」 18:30 開場 19:00 開宴

101 14:40-15:40

スペシャルセッション1

「地方から発信するガストロノミーの未来と革新」

石井 誠(ル・ミュゼ)  
谷口 英司(レヴォ)  
小林 寛司(ヴィラアイーダ)

【101,201,202 は地下ギャラリー会場】

第2日目 **4/24** (火曜日)

9:15 開場

9 9:30-10:00 「ケーキに山菜?!」  
大桐 幸介(チッチョ パスティッチョ)10 「山菜を使いこなし、  
地域おこしにしてしまうテクニック」  
10:00-10:30 奥田 政行(アル・ケッチアーノ)11 「自然が語り、経験が表現する。」  
一つのレシピ：イタリア、フランス、そして日本の自然にひたる旅  
10:40-11:30 シモーネ・カンタフィオ(ミシェル・プラス)

11:30-13:30 休憩

食材見本市 10:00~15:00

12 「京料理における山菜」  
13:30-14:00 村田 吉弘(菊乃井)13 「コンテンポラリーなイタリア料理 ~日本に目を向けて~」  
ルカ・ファンティン  
14:00-14:50 (ブルガリ イル・リストラントルカ・ファンティン)14 「先人への敬意、そしてオリジナルへ」  
15:00-15:30 因藤 典文(グラン)15 「継ぐこと」  
15:30-16:00 小野 智史(野々香)16 「山野草と料理人」(無くなりつつある味)  
16:10-16:40 大河原 謙治(起福)17 「中国料理における山菜の利用」  
16:40-17:10 山中 一男(中国料理 古月)18 「シナプスのように」  
三浦将尋(miura)  
17:10-17:40 目黒浩敬(アル フィオーレ)

17:40 閉会挨拶

17:50 第2日目 終了

201 12:30-13:20

スペシャルセッション2

「野菜料理の方程式を紐解く」

秋山 能久(六雁)  
植木将仁(AZUR et MASA UEKI)  
小岸 明寛(オーグドゥジュール メルヴェイユ博多)  
武田 健志(リベルテ・ア・ターブル・ド・タケダ)

202 16:10-17:00

スペシャルセッション3

「目利きの極意」

高木 慎一郎(銭屋)  
浅市 佳男(堀他)  
川村 淳也(マルヒラ川村水産)  
下山 明仁(第21明宝丸)