

今年の
テーマ

自然のきのこ

2019/10
28(mon)29(tue)
函館市芸術ホール

第8回世界料理学会
in HAKODATE



料理人たちが函館の街を熱くする。

世界料理学会

前売り1日チケット(28日もしくは29日) ——— 1,500円
前売り2日通しチケット(両日聴講可) ——— 2,500円
当日1日チケット(販売当日のみ聴講可) ——— 2,000円
当日2日通しチケット(両日聴講可) ——— 3,000円

関連イベント

- 10/27 参加シェフと共に巡る生産地バスツアー
- 10/27 料理学会シェフによるコラボディナー
- 10/28 道産ワインと食材のペアリングセミナー
- 10/28 シェフズトーク～夜のひととき、バルでの語らい
- 10/29 北海道・青森県食材見本市

主催／世界料理学会 in HAKODATE 実行委員会
後援／函館市

<http://www.ryori-hakodate.net>



THE WORLD
CUISINE
ACADEMIC
MEETING
IN HAKODATE

第8回 世界料理学会 in HAKODATE

と き：2019年10月28日(月)・29日(火)
と ころ：函館市芸術ホール

主催：世界料理学会 in HAKODATE実行委員会

後援：函館市

Find us on
Facebook

最新情報は
第8回世界料理学会 in HAKODATE
フェイスブックページで!

気鋭の料理人、函館に集う。

「世界料理学会 in HAKODATE」は2009年に始まり、今回が8回目の開催となります。国内外から気鋭の料理人が函館に集い、熱きプレゼンテーションが繰り広げられます。

今回のテーマは「自然のきのこ」です。

秋はきのこの季節。マツタケ、ナラタケ、マイタケ、シメジ、さらにはセップ茸やモリユ茸など、重要な料理材料である自然のきのこについて、プロの視点で、調理法はもとより調達や保存法など、様々な論点での発表が繰り広げられます。

語らう料理人たち

10/28 (月) 登壇予定

- 道野 正 大阪/ミチノ・ル トゥールビヨン
- 谷 昇 東京/ル・マンジュ・トゥー
- 佐藤 伸一 フランス・パリ/ Passage 53
- フェデリコ・パチャ スペイン・バスク
- 間 光男 東京/TERAKOYA
- 才田 誠 北海道・美瑛/バローレ
- 津軽あかつきの会 青森・弘前
- 本道 佳子 東京/国境なき料理団
- 一木 敏哉 静岡/浜松/懐石いっ木
- 濱多 雄太 富山・魚津/ hamadaya LABO
- 薬師神 陸 東京
- 藤田 晃成 大阪/アニエルドール
- 山田 千カラ 東京/山田千カラ

10/29 (火) 登壇予定

- 菊池 隆大 函館/炭火割烹 菊川
- 南雲 主于三 東京/ The Bar codename MIXOLOGY tokyo
- 山根 大助 大阪/レストランテ ポンテベッキオ
- 吉野 建 東京/レストラン タテルヨシノ
- 手島 純也 和歌山/オテルドヨシノ
- 音羽 元 宇都宮/オトワレストラン
- 音羽 創 東京/シエル エソル
- 音羽 和紀 宇都宮/オトワレストラン
- 高澤 義明 東京/TAKAZAWA
- 田村 亮介 東京
- 奥田 政行 山形・鶴岡/アル・ケッチャーノ
- 梅 達郎 金沢/レスピラシオン
- 高木 慎一郎 金沢/日本料理・銭屋
- 清水 滋一 岐阜・山県/摘草料理かたつむり
- 内堀 篤 長野・軽井沢/ E.Bu.Ri.Ko
- 石井 誠 札幌/ル・ミュゼ

2019年9月19日現在 (順不同・敬称略)

なお発表者は諸事情により変更となる場合がありますことを予めご承知おきください。

チケット販売

10/28・29 (月・火曜日) 23日 10:30~ 24日 9:30~

2日間通しチケット (両日聴講可) 前売り 2,500円 当日 3,000円

1日チケット (1日のみ聴講可) 前売り 1,500円 当日 2,000円

プログラムやスケジュールについては、別途ウェブページなどでお知らせいたします。

インターネットによる予約

- 「料理学会」で検索のうえ、「世界料理学会 in HAKODATE 予約について」をご覧ください。

10周年となる函館の世界料理学会は、関連イベントが盛りだくさん。函館のひとときをお楽しみください。

参加シェフと共に巡る生産地バスツアー

10/27(日) 12:00~17:30 北斗市・森町・厚沢部町など 主催:コープトラベル

料理学会シェフと共に、函館・道南の食材めぐりをしてみませんか。函館空港・JR新函館北斗駅にお迎え。お荷物は持ったまま、お帰りはホテルまでお送りいたします。詳しくはウェブ、Facebookで!

料理学会シェフによるコラボディナー

10/27(日) 18:00開場・18:30開宴 レストランテ ボンナターレ(函館市豊川町)

料理学会シェフがタッグを組んで、料理人たちが絶賛した函館・道南産をはじめとした食材を用いて料理を提供。函館のウォーターフロント地区・赤レンガ倉庫群にあるレストランテでの着席ディナーです。

詳しくはウェブ、Facebookで! (主催:世界料理学会 in HAKODATE実行委員会) 会費:20,000円(税サ込) (60名様限定 着席・ドリンク別)

道産ワインと食材のペアリングセミナー

10/28(月) 16:00~ 函館市芸術ホール ギャラリー 主催:道南ワインアカデミー

詳しくはウェブ、Facebookで!

夜のひととき、バルでの語らい

10/28(月) 19:00~20:30 函館西部地区の飲食店各店

料理学会の参加シェフたちと、バルでひととき、語り合いませんか。舞台は、函館西部地区バル街にも参加している人気の各店。ワンドリンク制で気軽に参加できるイベントです。詳しくはウェブ、Facebookで!

北海道・青森県食材見本市

10/29(火) 五稜郭タワー アトリウム(世界料理学会 会場に隣接)

北海道および青森県周辺は山海の幸の宝庫です。魚貝や海藻類、野菜や肉・乳製品など、こだわりの食材生産者が出展します。発表者たちも訪れる食材見本市にご注目ください。

BAR-GAI

世界料理学会 in HAKODATE のタイアップイベント

函館西部地区バル街は第41回サントリー地域文化賞を受賞しました。

バル街に関する詳細はWebページをご覧ください <https://bar-gai.com/> 次回は来春開催予定です!