



第8回世界料理学会 in HAKODATE タイムテーブル 会期：2019.10.28-29 会場：函館市芸術ホール

第1日目 10/28 (月曜日)

10:00 開場

10:30 主催者挨拶 深谷 宏治

10:35-11:25

大阪/ミチノ・ルトゥールピヨン 東京/ル・マンジュ・トゥー
道野正・谷昇

11:25-11:55

佐藤 伸一 パリ/Passage 53

11:55-14:00 ランチタイム

12:30-13:50 ランチタイムセッション

若手料理たちによるセッション(演題未定)

濱多 雄太 富山・魚津/hamadaya LABO

薬師神 隆 東京

藤田 晃成 大阪/アニエルドール

コーディネート:山田 チカラ 東京/山田チカラ

14:00-15:00

スペイン・サンセバスチャンからのゲスト

Federico Pacha 通訳:大山 由美

15:00-15:30

間 光男 東京/TERAKOYA

15:30-16:00

才田 誠 北海道・美瑛/パローレ

16:00-16:30

津軽あかつきの会 青森・弘前

16:30-17:00

本道 佳子 東京/国境なき料理団

17:00-17:30

一木 敏哉 静岡・浜松/懐石いっ木

17:30 第1日目 終了

【別会場でのプログラム】

16:00~17:30

道産ワインと食材のペアリングセミナー

主催:道南ワインアカデミー

19:00-20:30 シェフズトーク

登壇シェフとの交流会 (函館西部地区バル街各店)

第2日目 10/29 (火曜日)

9:30 開場

9:30-10:00

菊池 隆大 函館/炭火割烹 菊川

10:00-10:30

南雲 主于三 東京/The Bar codename MIXOLOGY tokyo

10:30-11:00

山根 大助 大阪/リストランテ ポンテベッキオ

11:00-12:00

東京/レストランタテルヨシノ 和歌山/オテルドヨシノ

吉野 建・手島 純也

12:00-14:00 ランチタイム

12:00-15:00 食材見本市

12:30-13:50 ランチタイムセッション

「キノコのスペシャリストが贈る、多様なキノコの世界」

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

コーディネート:石井 誠 札幌/ル・ミュゼ

14:00-14:40

宇都宮/オトワレストラン 東京/シエルエソル

音羽 元・音羽 創・音羽 和紀

14:40-15:10

高澤 義明 東京/TAKAZAWA

15:10-15:40

田村 亮介 東京

15:40-16:10

奥田 政行 山形・鶴岡/アル・ケッチャーノ

16:10-16:50

金沢/レスピラシオン 金沢/日本料理・銭屋

梅 達郎・高木 慎一郎

16:50-17:20

まとめ

17:20 閉会挨拶 深谷 宏治

17:50 第2日目 終了

2019年9月19日現在 (順不同・敬称略)

演題等の発表内容は、決定次第、記載内容を更新します。

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承知おきください。