



## 第 10 回世界料理学会 in HAKODATE スピンオフ企画

「ニチロビル」レトロナイト トークイベント

### 「お料理とパンの美味しい間柄」

世界料理学会 in HAKODATE に集うベテラン・シェフたちによるトークイベントを開催します。

この夜は、料理に欠かせないパンへの思いを語っていただきます。

会場となる「Cafe&Deli MARUSEN」が入るニチロビルは、北洋漁業をけん引した日魯漁業（現マルハニチロ）の社屋。1932（昭和7）年と1938（昭和13）年に建てられた瀟洒な佇まいを残す函館の繁栄のシンボルともいえる建物です。

このレトロな建物で軽いお食事を楽しみながら、シェフたちの話に耳を傾けてみませんか？

日時：2022年9月12日（月）18:00 開場 18:30 開始

会場：Cafe&Deli MARUSEN

函館市大手町5-10 ニチロビル 1F 0138-85-8545（JR 函館駅から徒歩6分）

会費：お一人様3,000円（税込）／食事・飲物込み（会費は当日申し受けます。）

定員：30名様限定

#### 語らうシェフたち

- 音羽 和紀（宇都宮／オトワレストラン）
- 赤間 善久（塩竈／シェ・ヌー）
- 齋藤 毅（秋田／ストーブラス）
- 木村 幹雄（七飯／ヒュッテ）
- 深谷 宏治（函館／レストランバスク 後半のみ参加）  
司会／深江 園子（札幌／オフィスYT）

#### Food & Drink

- パテ・ド・カンパーニュ（音羽）
- 生ハムとバスクの煮込み（深谷）
- ヒュッテのパン（木村）
- ケーキ（齋藤）
- チーズ（道南の仲間たちより）
- Due Puntì Vineyards スパークリングワイン
- コーヒー・紅茶

お申込み：0138-85-8545（Cafe&Deli MARUSEN 担当：佐藤綾子）

#### ご参加にあたってお願い

- 当日「発熱のある」「せきがでる」「体調のすぐれない」などの症状がある場合には参加を見合わせてください。
- 入場時に、各自の連絡先のご記入をお願いいたします。
- 会場内ではマスクを着用し、飲食時は外さないでください。
- 入口に消毒用アルコールをご用意いたしますので必ず手指を除菌をお願いします。
- 会場内での私語は極力お控えいただき、参加者同士が「密」にならないよう間隔をあげ、黙食をお願いいたします。
- なお、新型コロナウイルス感染拡大の場合には、主催者の判断により中止もしくは開催内容を変更する場合があります。

主催：世界料理学会 in HAKODATE 実行委員会