

2017年12月

東京2020公認プログラム
日本料理人によるパネルディスカッション
「和食っていいね！」と言われたい 和食の魅力
【京の味、江戸の味、和食の未来へ】を開催！
～2018年2月24日 イノホール～

キッコーマン株式会社は、国内外で活躍する京都と東京の日本料理人によるパネルディスカッション「和食っていいね！」と言われたい 和食の魅力【京の味、江戸の味、和食の未来へ】を、2018年2月24日にイノホール（東京都千代田区内幸町）で開催します。

フードビジネスコンサルタントの柿澤 ひとし氏をコーディネーターに迎え、

【京都】

高橋 拓児氏（「木乃婦」三代目）

中東 久人氏（「美山荘」四代目）

高橋 義弘氏（「瓢亭」十五代目）

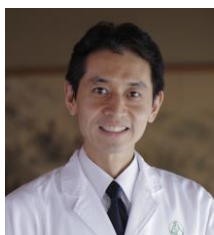
【東京】

新井 均氏（「天孝」二代目）

柳原 尚之氏（近茶流嗣家・柳原料理教室副主宰）

手塚 良則氏（「松乃鮓」四代目）

の日本を代表する6名の日本料理人が、パネルディスカッション形式でお話しします。



高橋 拓児 氏



中東 久人 氏



高橋 義弘 氏



新井 均 氏



柳原 尚之 氏

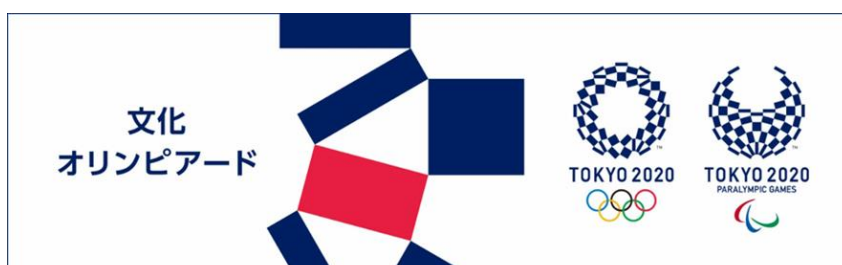


手塚 良則 氏

ディスカッションでは京都と東京の食文化の違いを、家庭料理を例に挙げてわかりやすく解説したり、パネリストそれぞれが料理をするときのこだわりなどを披露するなど、映像や楽しいエピソードを交えながら進行する予定です。

世界中で和食が注目されている理由は、そのおいしさはもちろんのこと、栄養バランスのよさや見た目の美しさ、四季を感じられるメニューの豊富さなど、多岐にわたります。そのような中で、当社は、私たち日本人が改めて「和食の魅力」を再認識して「和食っていいね！」と実感し、日々の暮らしに和食を気軽に取り入れる機会を提供してまいります。

本イベントは「東京 2020 参画プログラム」の公認プログラム（文化）として、公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会に認証されたものです。本イベントを通じて、皆さまのこころとからだの健康を応援するとともに、これからも「おいしい記憶」づくりのお手伝いをしてまいります。



東京2020公認プログラム

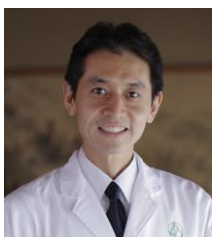
日本料理人によるパネルディスカッション

**「和食っていいね！」と言われたい 和食の魅力
【京の味、江戸の味、和食の未来へ】 概要**

1. 開催日時：2018年2月24日（土）14:00～16:30
2. 会場：イイノホール（東京都千代田区内幸町 2-1-1 飯野ビルディング 4F）
3. テーマ：「和食っていいね！」と言われたい 和食の魅力
【京の味、江戸の味、和食の未来へ】
伝統を守りつつ、国内外で活躍をする、京都と東京の日本料理人たちが、
京の味、江戸の味、その食文化の違いや歴史を探索し、
和食の魅力、和食の未来を語り合います。
4. 参加費：無料
5. 定員：500名
(応募多数の場合は、抽選の上、ご当選の方のみ、締切後1週間以内にご案内をメールでお送りします。)
6. 申込方法：インターネット（パソコン、スマートフォン）にて、下記 URL にアクセスして
お申込みください。
<https://www.kikkoman.co.jp/enjoys/>
7. 応募期間：2017年12月1日（金）～2018年1月14日（日）正午
8. 主催：キッコーマン株式会社
9. 協力：特定非営利活動法人 日本料理アカデミー
10. 消費者お問い合わせ先：キッコーマンパネルディスカッション事務局
0120-0366-09
(10:00～17:00<土・日・祝および2018年1月2日～4日を除く>)

以上

パネリストプロフィール



高橋 拓児 氏 (京都・「木乃婦」三代目)

1968 年生まれ。大学卒業後、東京の料亭で修業。京都に戻り、「木乃婦」三代目を継ぐ。シニアソムリエや利き酒師の資格を取得。2015 年京都大学大学院農学研究科食品栄養科学の修士課程を修了。フランス料理や分子化学の理論などの技法を取り入れた、新しい日本料理を展開する。「日本食普及の親善大使」を務め、海外の多くの食イベントに参加。「木乃婦」は、京都の下京区にある料亭。



中東 久人 氏 (京都・「美山荘」四代目)

1969 年生まれ。高校卒業後、フランスへ渡り、ホテル経営学、サービスを学ぶ。帰国後、金沢で修業。「美山荘」四代目として京都へ戻る。先代の「摘み草料理」の精神を引継ぎ、自然を取り入れた料理でもてなす。発酵食による、日本料理の新しい創造性を見出している。海外のシェフとのコラボイベントなど、海外での活動も多い。「美山荘」は、京都の花脊にある、野趣あふれる料理が楽しめる料理旅館。



高橋 義弘 氏 (京都・「瓢亭」十五代目)

1974 年生まれ。大学卒業後、金沢の料亭で修業。京都に戻り、十四代目 高橋英一氏に師事する。懐石を基本とする伝統的な日本料理を受け継ぎ、確かな技術をベースに、洗練された料理を目指す。茶会や料理教室、食育活動、海外交流など、日本料理の普及に努めている。2016 年農林水産省「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞。「瓢亭」は、京都の南禅寺近くに 450 年の歴史を刻む料亭。



新井 均 氏 (東京・「天孝」二代目)

1968 年生まれ。東京・神楽坂に創業の「天孝」の二代目を継ぐ。国内外のイベントにも積極的に参加し、日本の食文化としての、江戸前天ぶらを紹介する。「天孝」は、神田猿樂町にあった「天政」の流れをくむ、東京でも数少ない、御座敷天ぶらの店。現在は、「天孝」、「新天孝」、「天婦羅 あらい井」の 3 店をかまえ、伝統の技と味を受け継ぎながら、新たな天ぶらのスタイルにも挑戦する。



柳原 尚之 氏 (東京・近茶流嗣家・柳原料理教室副主宰)

1979 年生まれ。大学で発酵学を学ぶ。食品メーカーや海外の帆船での勤務後、近茶流宗家の柳原一成氏とともに、東京・赤坂の柳原料理教室で、日本料理、茶懐石の研究指導を行う。江戸時代の料理にも造詣が深い。2015 年「文化庁文化交流使」に任命され海外の大学などで、日本料理の普及にあたる。「近茶流」は、江戸時代、文化・文政の頃に興ったとされる、柳原家家伝の割烹道。



手塚 良則 氏 (東京・「松乃鮎」四代目)

1979 年生まれ。大学卒業後、海外スキーガイドとして、スイス、イタリアなどに駐在し、世界をまわる。帰国後、鮎の修業をつみ、「松乃鮎」の四代目として、江戸前の鮎の技と味を継承する。海外での経験と語学力をいかし、鮎を通して日本の食文化の紹介をする。大学での講義、外国人対象の築地市場ツアーなど、多岐にわたり活動。「松乃鮎」は、東京・大森海岸に 100 年以上続く鮎店。

コーディネータープロフィール



柿澤 一氏 氏 (フードビジネスコンサルタント)

1967 年生まれ。大阪の料亭「つる家」で修業。アメリカ・ワシントン DC の日本大使館総料理長として渡米。帰国後、東京・虎ノ門にあった日本料理店の二代目として料理に携わる。2010 年の上海万博のキックマン日本料理店「紫」の支配人、2015 年ミラノ万博「ジャパンサローネ」のキックマンのイベントのスーパーバイザーを務める。