第4回　和食の魅力を愉しむ

食のアカデミーセミナー

フードアルチザン（食の匠）の膳

地域を知り、食文化を学ぶレストランセミナーです。

日本の食文化を支える地域の食材、伝統技術を「和」で感じていただきます。

日時　8月8日（土）13:00～15:00

会場　日本料理 厨車屋 汐留

〒105-8333 東京都港区東新橋1-6-3 ロイヤルパークホテル ザ 汐留 25F
最寄り駅：JR新橋駅汐留口より地下通路 徒歩 約3分

定員/40名(先着順)　食事代&受講料/5,000円　申込締切/7月31日(金)

食のアカデミーセミナーでは、フードアルチザン食材を、プロの料理人によってデザインされた料理や食材の食べ比べを行います。

詳しくはWebで→http://www.foodartisan.jp/

絹かわなす
愛媛県西条市

折戸なす
静岡県静岡市清水区

フードアルチザンとは

イオンリテール株式会社は、全国各地で食文化継承を担うことを目的とした『フードアルチザン（食の匠）』地域活動を推進しています。

- **伝**　いにしえの価値を次世代へ
- **育**　日本の食文化を守り育てる
- **拡**　知る人ぞ知る地域の食を日本中に発信

協賛：株式会社イオンリテール エリア政策室 フードアルチザン事業部

お問い合わせ
受付時間：平日9:00～16:00

一般社団法人ALFAE
〒450-0002 名古屋市中村区名駅３丁目２４番８ 三立ビル３Ｆ

Tel　080-4223-7380
Fax　059-231-9249
Mail　info@alfae.org

Program

・講演題目は、講師の都合により変更することがあります。

1、開会のあいさつ
亀岡孝治氏
（三重大学大学院生物資源学研究科教授／一般社団法人ALFAE　会長）

2、フードアルチザンについて
岡澤正章氏
(イオンリテール株式会社エリア政策推進　本部長)

3、本日の料理の説明
福田欽次氏
(厨車屋　調理長)

4、食事開始

5、茄子について
星岳彦氏
(近畿大学生物理工学部生物工学科教授／一般社団法人ALFAE理事)

6、魚醤について
二宮正士氏
(東京大学農学生命科学研究科生態調和農学機構教授／一般社団法人ALFAE副会長)

7、閉会の挨拶
亀岡孝治氏
（三重大学大学院生物資源学研究科教授／一般社団法人ALFAE　会長）

会場　日本料理 厨車屋 汐留

住所
〒105-8333 東京都港区東新橋1-6-3
ロイヤルパークホテル ザ 汐留 25F

最寄り駅
JR新橋駅汐留口より地下通路 徒歩 約3分

料理長　福田欽次

**「実際に自分が味わい、納得したものだけお出しします。
和食の素晴らしさを伝えられたらと思います。」**

調理師専門学校を卒業し、2年間修行を積んだ後に伊澤調理長（現・車屋調理部最高顧問）に師事する。そこでの経験は基本的な技術だけではなく自身の日本料理に対する想いやもてなしの心を培うことになった。その後『銀座車屋』調理長に就任する。2004年『厨 車屋』開業に伴い、調理長として就任して現在に至る。
昨年はニュージーランドにて日本食を伝える勉強会も開催。伝統を大切にしながら、現代における形を模索し続ける新しい日本料理を提供している。

協賛：株式会社イオンリテール エリア政策室 フードアルチザン事業部

お問い合わせ
受付時間：平日9:00～16:00
一般社団法人ALFAE
〒450-0002 名古屋市中村区名駅３丁目２４番８ 三立ビル３Ｆ
Tel　080-4223-7380
Fax　059-231-9249
Mail　info@alfae.org