

混沌たる時代に向けて、料理人はどうあるべきか



THE WORLD CUISINE
ACADEMIC MEETING
IN HAKODATE

第11回世界料理学会 in HAKODATE

2024.10/1 (tue) 2 (wed)

函館国際ホテル (第1日目)

函館市芸術ホール (第2日目)

10/1・2 世界料理学会

前売り1日チケット (1日間有効) …1,500円

前売り2日通しチケット (両日聴講とも可) …2,500円

当日1日チケット (1日間有効) …2,000円

当日2日通しチケット (両日聴講とも可) …3,000円

(いずれも税込)

10/1 開催記念パーティー (ビュッフェスタイル)

2024.10.1 19:00開宴 (18:30開場) 函館国際ホテル

チケット…11,000円 (税込/予約制・販売数限定)

今回の登壇者

- 高田 晴之 (岐阜/日本料理たか田八祥)
- 奥野 義幸 (東京/ラ・ブリアンソア)
- 秋山 能久 (東京/六雁)
- 河瀬 毅 (三重・伊勢/ボンヴィヴァン)
- 高良 康之 (東京/レストラン ラフィナーージュ)
- 杉原 一禎 (兵庫・芦屋/オステリア・オ・ジラソーレ)
- 徳山 浩明 (岐阜・長浜/徳山鮓)
- 笠原 将弘 (東京/賛否両論)
- 吉森 保 (大阪大学大学院 生命機能研究科)
- 道野 正 (大阪/ミチノ・ル・トゥールビヨン)
- 木村 藍 (千葉・いすみ/五氣里)
- ビシ・イリサール (スペイン・サンセバスチャン)
- 辻口 博啓 (東京/モンサンクレール)
- 齋藤 壽 (滋賀・米原/レストランベルソー)

(順不同・一部変更なる場合があります)

主催: 世界料理学会 in HAKODATE実行委員会

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



THE WORLD CUISINE
ACADEMIC MEETING
IN HAKODATE

第11回世界料理学会 in HAKODATE



とき:2024年10月1日(火)・2日(水)
ところ:函館国際ホテル・函館市芸術ホール

Find us on
Facebook

最新情報は
第11回世界料理学会 in HAKODATE
フェイスブックページで!

混沌たる時代に向けて、料理人はどうあるべきか

人類はいま地球環境の変化、国どうしの争い、食糧問題など数多くのグローバルな課題に直面しています。料理人にとって身近な問題として、食の安全や環境負荷への対応、ネット社会の情報はん濫、さらには働き手の確保や次世代の育成など未来に向けた課題も山積みです。こうした混沌たる時代に向けて、料理人はどうあるべきか。自身の料理論を語ってもらい、各々の取り組みや考えを皆で共有し合うなかで、未来の料理人の姿を考えていきたいと思います。

第11回世界料理学会 in HAKODATE

会期:2024年10月1日(火)・2日(水)

会場:函館国際ホテル (第1日目) 函館市大手町5-10
函館市芸術ホール (第2日目) 函館市五稜郭町37-8

入場チケット: 2days Ticket (2日間有効) 2,500円 (当日券3,000円)
1day Ticket (どちらか1日有効) 1,500円 (当日券2,000円)

開催記念パーティー

会期:2024年10月1日(火) 19:00 開宴 (18:30 開場)

会場:函館国際ホテル

チケット:11,000円 (税込/事前予約制・販売数限定)

ビュッフェスタイルで、登壇シェフらが作るピンチョスと函館国際ホテル
総料理長・木村史能の料理をお楽しみいただけます。

学会チケット・パーティーチケットとも
公式ウェブページからネット予約可。「ラ・コンチャ・イ・バスク」ほかでも販売中。



ネット予約販売は Peatix 社のサイトの
決済サービスをご利用いただけます。

発表タイムテーブル

10月1日(火) 13:00 - 17:30 (12:30 開場)

- 13:00 主催者挨拶 深谷 宏治
- 13:20-14:00 高田 晴之 (岐阜/日本料理たか田八祥)
- 14:05-15:05 奥野義幸 (東京/ラ・ブリアンツァ) / 秋山能久 (東京/六雁)
- 15:15-15:55 河瀬 毅 (伊勢/ボンヴィヴァン)
- 16:00-16:40 高良 康之 (東京/ラフィナーージュ)
- 16:45-17:25 杉原一禎 (芦屋/オステリア・オ・ジラソーレ)

10月2日(水) 10:00 - 17:20 (9:30 開場)

- 10:00-10:40 徳山 浩明 (長浜/徳山鮓)
- 10:45-11:25 笠原 将弘 (東京/賛否両論)
- 11:30-12:30 吉森 保 (大阪大学) / 道野正 (大阪/ミチノル・トゥールビヨン)
- 14:00-14:40 木村 藍 (千葉・いすみ/五氣里)
- 14:45-15:55 ビシ・イリサル (スペイン)
- 16:00-16:40 辻口 博啓 (東京/モンサンクレール)
- 16:40-17:10 まとめ 齋藤 壽 (米原/ベルソー)

発表タイトルは今後 Web にてお知らせします。諸般の事情により、やむなくタイムテーブルを変更する場合があります。

2009-2022 歴代の登壇シェフたち

秋山能久 (六雁) / 石井誠 (ル・ミューゼ) / 木村 真季 (柴田書店) / 小西 由企夫 (エル・ポニエテ) / 齋藤 壽 (美瑛料理塾) / 高澤 義明 (タカザワ) / 深谷 宏治 (レストランバスク) / 山崎 隆 (レストラン山崎) / 山田 チカラ (山田チカラ) / 滝沢 英哲 (リンチェ) / 谷昇 (ル・マンジュ・トゥー) / 坂田 敏二 (ル・プティ・コシジョン) / 山本 征治 (日本料理 龍吟) / 大野 剛浩 (アルゼンチン) / 今野 久仁彦 (北海道大学大学院水産科学研究所) / 末長 直健 (グリーンヒルズ草庵) / 菅谷 伸一 (マッカリーナ) / ダニエル・ロペス (Kokotxa) / マイケル・ハン (FiftyThree) / 奥田 政行 (アル・ケッチャーノ) / 志賀 勝栄 (シニフィアン・シニフィエ) / 間 光男 (TERAKOYA) / 横須賀 雅明 (MiYa-Vie) / 木村 史能 (函館国際ホテル) / 中東 久人 (美山荘) / 福本 伸也 (カ・セント) / グラン・アケッツ (Alinea) / 笠原 将弘 (賛否両論) / 勝又 登 (オー・ミラドー) / 木村 秋則 (木村興農社) / 重金 敦之 (文芸ジャーナリスト) / 辻 司 (函館中央病院) / カリル・ロペス (le Cristal de Sel) / ダビース・ジャルノス (El Molino de Urdaniz) / 赤間 善久 (シェヌー) / 齋藤 毅 (パティスリー・ストーフ) / 高木 慎一郎 (日本料理 銭屋) / 中道 博 (モリエール) / 渡辺 万里 (スペイン料理文化アカデミー) / 高田 裕介 (ラ・シーム) / 田代 和久 (ラ・ブランシュ) / 橋本 正 (ラ・ターチ) / ホセ・サンチェス (コンラッド東京) / 奥井 隆 (奥井海生堂) / 安井 肇 (北海道大学大学院水産科学研究所) / エドガー・ヌネツ (SUD777) / イニャキ・ロドリゴ (IÑAKI RODABALLO jatetxea) / アレクサンドル・ブルダス (Sa-Qua-Na) / 川島 良彰 (ミ・カフェート) / 桜井 泰憲 (北海道大学大学院水産科学研究所) / 佐々木 宏次 (ラ・リヴィエール) / 緒方 稔 (ナクレ) / 佐藤 伸一 (Passage 53) / 杉野 英実 (HIDEMIS SUGINO) / 吉武 広樹 (Sola) / 米田 肇 (HAJIME) / アンドレ・チャン (Andre) / カルロ・クラッコ (Cracco) / ホセアン・マルティネス (Nerua) / 音羽 和紀 (オトワレストラン) / 齋藤 訓之 (香雪社) / 塩谷 孝 (北日本神経師会) / 玉村 豊男 (ヴィラデストワイナリー) / 塚田 宏幸 (バルコ札幌) / 小川 尚子 (モン・トレゾール) / 岸田 周三 (カンテサンス) / 木村 幹雄 (ヒュッテ) / 坂井 貴博 (ヤマサ坂井商店) / 佐々木 賢 (農楽蔵) / 鈴木 やすお (カカオラボ・ホッカイドウ) / ソガ イハルミツ (シゼントモニキルコト) / 園部 晋吾 (平八茶屋) / 竹内 一裕 (フィノデアロマ) / 深江 園子 (オフィスYT) / 山本 博紀 (北海道乳業) / 吉岡 武也 (北海道立工業技術センター) / 和田 一明 (丸丸和田商店) / オリオール・カストロ (Disfrutar) / ランシュー・チェン (Le mout) / 植木 将仁 (AZUR et MASA UEKI) / 高橋 毅 (ラ・サンテ) / 東 浩司 (シーフ) / 伊藤 勝康 (ロレオール) / 岩坪 滋 (イル・プレージュ) / 植村 良輔 (料理屋 植むら) / 太田 舟二 (Nico) / 大橋 普直 (ティルプス) / 梶原 大輔 (souRce) / 川手 寛康 (フロリレージュ) / 佐藤 貴子 (中国料理専門マガジン 80C) / 澤内 昭宏 (リストラテ澤内) / 須賀 洋介 (SUGALABO) / 鈴木 辰徳 (八百屋すず辰) / 関川 裕哉 (ル・クリマ) / 辰巳 琢郎 (TAKU'S OFFICE) / 田辺 由美 (ワインアンドワインカルチャー) / 田村 亮介 (慈華) / 寺内 信二 (李荘楽) / 當間 一貴 (アンティカ・オステリア デル・ボンテ) / 平川 敦雄 (平川ワイナリー) / 平山 憲 (ピースビー) / 山本 真也 (の弥七) / 横江 直紀 (パルトメント ディナオキ) / ガガン・アナ (Gaggan) / チェレ・ゴンザレス (Gallery VASK) / 下山 明仁 (第 21 明宝丸) / 浅市 佳男 (堀他) / 因藤 典文 (GRAND) / 大河原 謙治 (起福) / 大桐 幸介 (チッコパスティッチョ) / 太田 政宏 (ロアジス) / 小野 智史 (野々香) / 鎌田 昭男 (東京ドームホテル) / 川村 淳也 (マルヒラ川村水産) / 菊池 隆大 (炭火割烹 菊川) / 北沢 正和 (職人館) / 工藤 茂樹 (白神マタギ舎) / 小岸 明寛 (メルヴェイユ博多) / 小林 寛司 (ヴィラ・アイータ) / 武田 健志 (ターブルド・タケダ) / 谷口 英司 (レヴォ) / 塚本 孝 (カブリカブリ) / 長谷川 在佑 (傳) / 三浦 将尋 (レストラン miura) / 三國 清三 (オテル・ドゥ・ミクニ) / 村田 吉弘 (菊乃井) / 目黒 浩敬 (ファトリアル・フィオーレ) / 山中 一男 (中国料理 古月) / ルカ・ファンテン (ブルガリ) / シモーネ・カンタフィオ (ミシェル・プラストーヤ) / ルシア・フレイタス (A Tafona de Lucia Freitas) / 道野 正 (ミチノル・トゥールビヨン) / 濱田 雄太 (hamadaya LABO) / 薬師 神陸 (eat creator) / 藤田 晃成 (アニエルドール) / フェデリコ・パチャ (Escuela de Cocina Luis Irizar) / 才田 誠 (ハローレ) / 津軽あかつきの会 (弘前市) / 本道 佳子 (国境なき料理団/ビーガン料理人) / 一木 敏敬 (懐石いっ木) / 南雲 圭子三 (ザ・バー・コードネーム・ミクスロジー) / 山根 大助 (ボンテベッキオ) / 吉野 建 (タテルヨシノ) / 手島 純也 (オテル・ド・ヨシノ) / 清水 滋人 (摘草料理かたつむり) / 内堀 篤 (エブリコ) / 音羽 元 (オトワレストラン) / 音羽 創 (シエルエソル) / 梅 竜郎・八木 恵介 (レスピラシジョン) / 秋元 さくら (メルソー) / 藤谷 圭介 (maison FUJUYA Hakodate) / ゴルカ・チャバルティ (Alameda) / 小西 一人 (マルシヨウ小西鮮魚店) / パティスト・バジェス (ド・モンティエール&北海道) 藤良 樹 (雪村庵) / 脇屋 友詞 (WAKIYA 一笑美茶楼) / 吉田 夏雄 (アグリスケープ) / 黒森 洋司 (楽・食・健・美・KUROMORI) / 樋口 宏江 (志摩観光ホテル) / 高津 哲也 (北海道大学水産科学研究所・水産学部) / 井上 和洋 (Restaurant UOZEN) / 河瀬 毅 (ボンヴィヴァン) / マルティン 赤嶺 (アルゼンチン)

【敬称略、登壇順。所属は直近の登壇時のもの】



世界料理学会 in HAKODATE アーカイブ
対談コンテンツなどを無料配信

2021年にリモート開催となった料理学会を機に、各地でシェフとの対談を収録。さらにこれまでの料理学会を振り返るコンテンツなどを公開中です。ぜひご覧ください。



【後援・協力】 函館市/北海道渡島総合振興局/コープさっぽろ/クラブガストロ/ミーバリアドス/函館西部地区バル街実行委員会/元町倶楽部/臥牡牛快食倶楽部
実行委員会事務局: レストランバスク(函館市松陰町1-4) TEL:090-7516-4171(担当:田村)
http://www.ryori-hakodate.net/ e-mail: info@ryori-hakodate.net