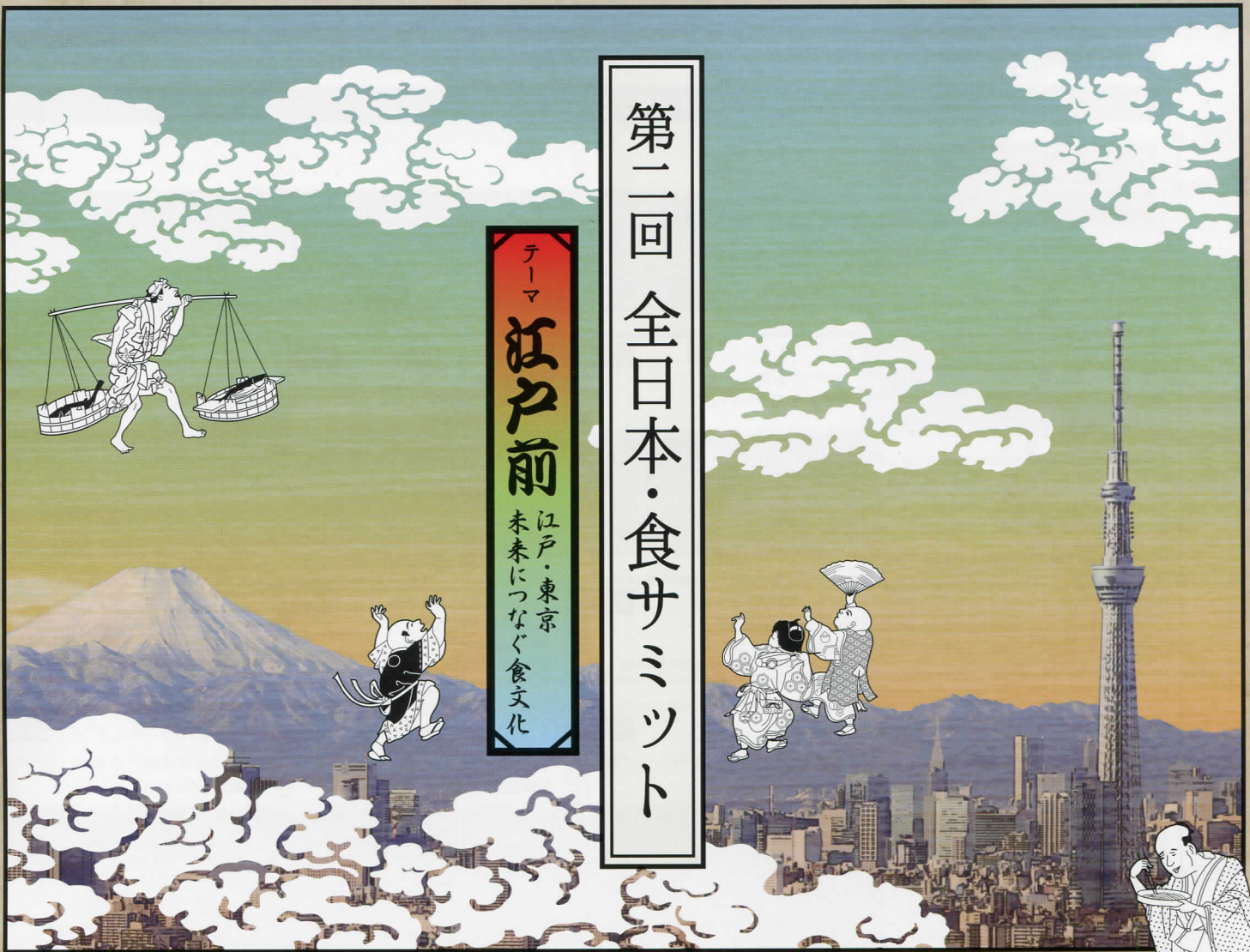


第二回 全日本・食サミット

テーマ
江戸前
江戸・東京
未来につながる食文化



その響きだけでワクワクする「江戸前」という言葉。

伝統の食材や技だけでなく、礼儀・おもいやり・粋といった心意気が
その3文字には詰まっています。

「江戸前」から考える東京。そして世界と未来へ。



主な出演者



福田浩
【なべ家】



田村隆
【つきら田村】



杉山衛
【銀座寿司幸本店】



堀井良教
【更科堀井】



小高孝之
【神田まつや】



近藤文夫
【てんふら近藤】



新井均
【神楽坂天孝】



高岡哲郎
【人形町今半】



和田利弘
【バードランド】



野永喜三夫
【日本橋ゆかり】



大竹道茂
【江戸東京・伝統野菜研究会】



野村大輔
【宗胡】



黒川光晴
【とらや】



日高良実
【アクアパッツァ】



奥田政行
【アル・ケッチャーン】



熊谷喜八
【KIHACHI】



脇屋友詞
【Wakiya】



片岡護
【アルホルト】



三國清三
【オテル・ドゥ・ミクニ】

開催日時：2015年11月8日(日) 10時～17時45分

開催場所：東京誠心調理師専門学校 (京急蒲田駅西口下車 徒歩1分)

参加費：一プログラムにつき1,000円 申し込み：専用の「参加申込書」を全日本・食学会HP
(<http://aj-fa.com/>)よりダウンロードして
FAXにてお送りください。

主催：一般社団法人 全日本・食学会

問合わせ：全日本・食学会事務局 06-6227-8120 / 080-5924-7671 (担当：濱砂)



スケジュール

※総合講座と分科会1つで1セットのプログラムとなります。

	総合講座 (定員120名)	分科会① (定員40名)	分科会② (定員40名)	分科会③ (定員40名)
9:30	9:30- 受付開始			
10:00	10:00-10:15 開会式 村田吉弘(菊乃井)/門上武司	江戸前食文化の知識を得る『江戸前を知る』		
11:00	A総合講座 10:15-11:15 試食 「江戸料理のいろは」 福田浩(なべ家)/田村隆(つきぢ田村)	移動・受付		
12:00		A-1 11:30-12:30 試食 「江戸前寿司」 杉山衛(銀座寿司幸本店)	A-2 11:30-12:30 試食 「江戸前蕎麦」 堀井良教(更科堀井) 小高孝之(神田まっや)	A-3 11:30-12:30 試食 「江戸前てんぷら」 近藤文夫(てんぷら近藤) 新井均(神楽坂天孝)
13:00	受付	江戸前食文化を分析し考える『江戸前に学ぶ』		
14:00	B総合講座 12:45-13:45 試食 「江戸前と濃口醤油は一体だ!」 日本醤油協会/高岡哲郎(人形町今半)/ 和田利弘(パードランド)	移動・受付		
15:00		B-1 14:00-15:00 試食 「伝統野菜の可能性」 野永喜三夫(日本橋ゆかり) 大竹道茂(江戸東京・伝統野菜研究会)	B-2 14:00-15:00 試食 「精進料理と和菓子」 野村大輔(宗胡) 黒川光晴(とらや)	B-3 14:00-15:00 試食 「江戸前と地産地消」 日高良実(アクアパッツァ) 奥田政行(アル・ケッチャーノ)
16:00		受付		
17:00		C-1 15:15-16:15 試食 「初代から次世代へのメッセージ①」 熊谷喜八(KIHACHI)	C-2 15:15-16:15 試食 「初代から次世代へのメッセージ②」 脇屋友詞(Wakiya)	C-3 15:15-16:15 試食 「初代から次世代へのメッセージ③」 片岡護(アルポルト)
18:00	C総合講座 16:30-17:45 「2020 江戸・東京 食文化レガシー」 三國清三(オテル・ドゥ・ミクニ) + これからの食業界を担う次世代メンバー	移動・受付		
		未来へつなげて提言する『江戸前からつなげる』		

※講師、プログラム内容は変更になることがあります。

オプションツアー 11/9月

1. ～ 築地市場サヨナラの前に ～ [つきぢ田村] 三代目 田村隆 / [神楽坂天孝] 二代目 新井均と巡る築地ツアー 人気寿司店での朝食付き!

約1年後に移転してしまう築地市場を解説付で巡るツアー。
日頃から通っている料理人だからこそ話せる興味深い話がたくさん!
ツアーの後はあの人気寿司店で並ばずに朝食が食べられます!

集合時間：第一グループ(つきぢ田村 田村隆) AM 8:00
第二グループ(神楽坂天孝 新井均) AM 8:40
集合場所：築地本願寺 正門前
参加費：5000円(ご提供コース以外の飲食費は別途)
募集人数：第一グループ、第二グループ 各11名(計22名)

2. ～ 世界が注目する健康食 ～ 新感覚精進料理と伝統和菓子の特別コラボレーションランチ 嬉しいお土産付き!

植物性の原材料という共通点を持つ精進料理と和菓子。
高級イメージを払拭し、精進料理の世界に新たな風を吹き込んだ「宗胡」と
日本を代表する老舗和菓子店「とらや」によるコラボレーションランチ。

集合時間：AM 11:30 受付開始 PM 12:00 スタート
集合場所：宗胡
参加費：5000円(ご提供コース以外の飲食費は別途)
募集人数：25名

3. ～ 衛生管理の極み ～ 人形町今半 ケータリングキッチンツアー 特別ディナー付き!

人形町今半が誇る衛生管理システムを大公開。
業界関係者に是非聞いて頂きたい危機管理の話も。
ツアー終了後は、人形町今半本店でディナーをお召し上がりください。

集合時間：PM 3:30
集合場所：人形町今半本店
参加費：5000円(ご提供コース以外の飲食費は別途)
募集人数：16名

会員限定

申し込み方法

専用の「参加申込書」を全日本・食学会 HP(<http://aj-fa.com/>)よりダウンロードして FAXにてお送りください。