



# みえガストロノミー 人材育成講座

三重県では、地域での観光消費額や宿泊日数の増加に繋げることを目的に、「ガストロノミーツーリズム（※）」を推進しています。  
本事業では、本県の豊かな食材や食文化に焦点をあて、ガストロノミーの基礎を習得するとともに、「三重にしかない」食を提供できる事業者を育成する講座を開設します。  
（※）その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食を楽しみ、食文化に触れることを目的としたツーリズム

## 1 ガストロノミー発信講座：10月8日（火）

会場：三重県総合文化センター 文化会館棟 大会議室  
津市一身田上津部田 1234  
時間：13：30-15：30  
参加費：無料



講演テーマ：「ガストロノミー」についての知識や最新のトレンド、先進取組、インバウンド対応、県産食材や風土、郷土料理の紹介  
講演者：①料理王国 編集長 柴田 泉  
テーマ/「ガストロノミー」に対応した施設の取組の最新トレンド  
②③株式会社 CONVEY 横田 渉 / 松木 恵美奈  
テーマ/インバウンド向けガストロノミーツアー  
外国人観光客が喜ぶポイント  
㈱リクルート 本多 良恵  
テーマ/県産食材、郷土料理、食にまつわる工芸品について  
対象：県内の食関連事業者またはガストロノミーに興味を持つ県内の方  
定員：会場50名 オンライン：200名（ハイブリッド開催）

## 2 ガストロノミー実践講座

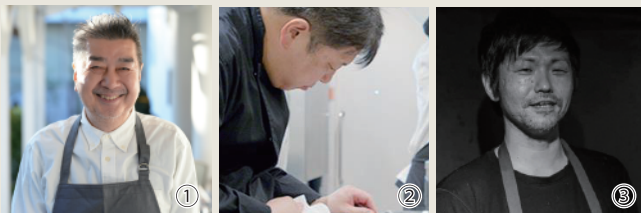
三重県・東京都・新潟県シェフによる三重県食材を利用した料理デモンストレーション（試食あり）  
講師によるトークセッション、講師との意見交換会 ※講師シェフは都合により変わる可能性もございます

### ①10月28日（月）



会場：清水清三郎商店 イベントスペース  
鈴鹿市若松東3丁目9-33  
時間：13：00-17：00  
参加費：無料  
講師料理人：①THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島（三重県志摩市） 今村 将人  
②TERAKOYA（東京都小金井市） 間 光男  
③オステリアバッコ（新潟県新潟市） 三善 将則  
対象：三重県内の料理人、料理人を目指す方  
定員：15名

### ②11月25日（月）



会場：オレンジガーデン五十鈴川  
伊勢市中村町355-1  
時間：13：00-17：00  
参加費：無料  
講師料理人：①ボン ヴィヴァン（三重県伊勢市） 河瀬 毅  
②Nabeno-lsm（東京都台東区） 渡辺 雄一郎  
③灯りの食邸 KOKAJIYA（新潟県新潟市） 熊倉 誠之助  
対象：三重県内の料理人、料理人を目指す方  
定員：15名

### お申込み



### 応募締め切り：9月30日（月）

各講座への参加お申し込みは以下のサイトよりお申込みください。

<https://forms.gle/VELLmtyTKWp3C2c8>

※実践講座の申し込みが定員を超えた場合、発信講座に会場に参加された方を優先させていただきます。  
実践講座は両日参加が可能です。ただし、定員を超える申し込みがあった場合は抽選となりますので、いずれかの日程を第一希望としてお申し込みください。

### お問合せ

みえガストロノミー人材育成講座事務局  
株式会社リクルート じゃらんリサーチセンター  
お問い合わせ：[info@mie-gastronomy.com](mailto:info@mie-gastronomy.com)  
担当：本多良恵：TEL：090-9011-0173（直通）  
柴田 修：TEL：090-5797-7981（直通）  
本事業は株式会社リクルートが三重県から受託し運営しています  
（主催・三重県）

## 10/8(火) ガストロノミー発信講座

会場：総合文化センター  
文化会館棟 大会議室  
津市一身田上津部田 1234  
時間：13：30-15：30



### 株式会社 CONVEY 横田 渉

フレンチレストラン「NARISAWA」に5年間勤務した後、自由な料理の可能性を求めて渡米。帰国後、農業実験レストラン「六本木農園」シェフに就任。退職後はレストランを持たないシェフとして、プライベートシェフ出張料理や国内外のレストランのフードコンサルティング業、メディアや各種イベント料理制作を手がける。



### 料理王国 編集長 柴田 泉

食の専門出版社「柴田書店」でプロの料理人向けの専門誌『月刊専門料理』編集部在籍し、編集長を務める。独立後は食やレストランのジャンルを中心とするライター・編集者として活動。2024年『料理王国』編集長に就任。



### 株式会社 CONVEY 松木 恵美奈

2003年「NARISAWA」のオープニングスタッフとして2年間勤務し、セレクトティールレストランの華やかな世界に衝撃を受ける。2010年～food design～ CONVEY(株式会社コンベイ)を創業。レストランを持たない料理人という新しいモデルケースを作るという想いを掲げ場所にとられない料理活動を展開。

## 10/28(月) ガストロノミー実践講座①

会場：清水清三郎商店  
イベントスペース  
鈴鹿市若松東3丁目9-33  
時間：13：00-17：00



### THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島 今村 将人

福岡県出身。調理師専門学校卒業後、2003年に株式会社ひらまつに入社。レストランひらまつやひらまつパティ店などで研鑽を積み、都内のレストランでは料理長を務める。2015年、奈良にオープンした「オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井」での勤務を経て、2016年より「THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島」の料理長に。



### TERAKOYA 間 光男

幼少の頃より初代から食の英才教育を受け、料理専門学校卒業後、料理の道に入る。1991年、3代目オーナーシェフを継ぐ。独自の料理理論を持ち、創作数は3,000を超える。メディアに多く取り上げられ、料理対決番組などに出演。



### オステリアバッコ 三善 将則

都内イタリアンレストランにてキャリアをスタート。2005年よりイタリアウンブリア州トルジャーノ、エミリアローマニャ州ボローニャにて約3年研鑽を積む。2011年新潟で「オステリアバッコ」開業。「シンプル」であることをテーマに、新潟の季節食材をベースに、その持ち味が生きる料理を提供する。「ミシュランガイド新潟2020特別版」で一つ星、「ゴ・エ・ミヨ2024」で3トックの評価。

## 11/25(月) ガストロノミー実践講座②

会場：オレンジガーデン五十鈴川  
伊勢市中村町355-1  
時間：13：00-17：00



### ボン ヴィヴァン 河瀬 毅

伊勢市生まれ。東京渋谷「シェ・ジャニー」で研鑽を積む。1983年に地元伊勢で「ボンヴィヴァン」開業。1997年に現在の地に移転。ミシュラン2019年特別版掲載、ゴ・エ・ミヨ6年連続高評価掲載。伊勢志摩料理人たちで磨きあう「エバーグリーン」を牽引する。



### Nabeno-lsm 渡辺 雄一郎

大阪あべの辻調理師専門学校を卒業後、同フランス校に進学。リヨン「ラ・テラス」、東京「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ」を経て恵比寿のシャトーレストラン「タイユヴァン・ロブション」へ。以降、21年間ロブション・グループに勤務し2004年からはシャトーレストラン「ジョエルロブション」でエグゼクティブ・シェフとして活躍、2016年7月自店Nabeno-lsm開業。2019年～2024年度版ミシュラン東京2つ星、ゴ・エ・ミヨジャパン初代イノベーション賞受賞  
2024年度版 20/17点4トック



### 灯りの食邸 KOKAJIYA 熊倉 誠之助

2013年、岩室温泉にて古民家を利用しKOKAJIYAを開業。発酵や乾物など、土地の食文化を取り入れ、自ら獲ったカモやキジなどをジビエとして提供。空き家を利活用した新たな店を開業するなど地域の活性化にも注力。「ゴ・エ・ミヨ2024」では2トックの評価。2023年度「ITALIAN WEEK100 BEST LOCAL AWARD」受賞。