

日本ホテルレストランコンサルタント協会 11月例会のお知らせ

拝啓 霜降の候、皆様方には益々ご健勝の事とお慶び申し上げます。日頃は JHRCA の運営にご支援を賜り誠に有難うございます。さて 2018 年度 11 月の例会は、株式会社 RyuGin Japan 代表取締役の山本征治氏にご講演をお願いすることになりました。山本氏は日本料理龍吟のオーナーシェフとして世界的に活躍。1986 年創刊のフランス食専門誌「LE CHEF」において、世界のトップシェフの投票で決定する「世界のシェフ 100 人」に 4 年連続の世界ベスト 10 入りを果たしている。今回は日本料理の伝統技術の検証を重ね、技術と発信力で日本料理の可能性を世界に示した山本氏の生き様と覚悟を語って頂きます。会員並びにビジター皆様の奮ってのご参加をお待ち申し上げます。 敬具

記

日時 : 2018年11月12日 (第2月曜日) 18:30 開始

場所 : 国際文化会館

東京都港区六本木 5-11-16

TEL : 03-3470-4611(代表) <http://www.i-house.or.jp/>

講演 : 「今を生きる日本料理人として…」

日本料理は日本人が、世界に対し本物を発信できる唯一の料理。これは国家職務に等しく、日本の国技ともいえる。山本氏はヨーロッパ各地やアメリカの料理学会に日本代表として幾度となく招聘され、独自に開発した多くの技術を世界に向けて発表して来た。

氏は少年時代、社会で独り生き抜く苦勞を味わいながら、自らが抱いたこの想いを頑なに貫いて来ました。現在、自身を取り巻く全ての環境で“その想い”を形にして来た、山本氏の日本料理人としての生き様と覚悟を熱く語って頂きます。

講師 : 株式会社 RyuGin Japan 代表取締役、日本料理 龍吟 オーナーシェフ

山本 征治 (やまもと せいじ) 氏

ご経歴 : 1970 年 香川県高松市生まれ。11 歳の時、将来は料理人として生き抜く事を心に誓う

1990 年 四国調理師専門学校卒。日本料理を 14 年に亘り修業

2003 年 東京六本木にオーナーシェフとして独立開業し、「日本料理 龍吟」オープン

2012 年-2014 年 香港・九龍 ICC ビル 101 階に「天空 龍吟」、台北「祥雲 龍吟」オープン

* ミシュランガイド東京 2012 年度版より、2018 年版の現在に至るまで三ツ星として掲載

* 香港、台北の両店は共に二ツ星を維持

* 著書: 「日本料理 龍吟」高橋書店/2012 年

会費 : 会員 ¥3,000 ビジター ¥6,000 (食事、飲み物付)

注) 初めてご参加のビジター様は会費をセミナー開催 5 日前迄に、ご案内メールに記載した弊協会の指定金融機関口座宛お振込下さいませ。

返信期日 : 11月 07日 (水)

返信先 : 下記事務局へ e-mail にてお願い致します。
ビジターとしてご参加いただく場合は、氏名、所属先、役職をご明記下さいませ。

日本ホテル・レストランコンサルタント協会 会長 海老原 靖也

事務局長 細田 高雍

E-MAIL : east_jhrca@nifty.com