



龍谷大学・NPO法人日本料理アカデミーシンポジウム —日本料理のテロワール—

Program

開会の辞

挨拶 入澤 崇(龍谷大学 学長)

【第1部】

1 趣旨説明

伏木 亨(龍谷大学農学部 食品栄養学科 教授)

2 研究者VS.料理人

山崎 英恵(龍谷大学農学部 食品栄養学科 准教授) vs 高橋 拓児(木乃婦)
川崎 寛也(味の素株式会社) vs 生江 史伸(レフェルヴェソンス)

— 試食(3品) —

プレゼンテーションで紹介する
お料理をご試食いただけます。

【第2部】

3 プレゼンテーション「日本料理のテロワール」

栗栖 正博(たん熊北店) 才木 充(直心房 さいき)
佐竹 洋治(竹茂楼) 下口 英樹(平等院表参道竹林)
宗川 裕志(大和学園) 高橋 義弘(瓢亭)
中村 元計(一子相伝なかむら) 村田 吉弘(菊乃井)
吉田 修久(修伯)

※五十音順

挨拶 村田 吉弘(菊乃井)

閉会の辞

日時 2018年2月17日(土)

10時30分～13時15分

(開場 10時00分)

会場 ANAクラウンプラザホテル京都(二条城前)
2階平安の間

定員 300名 ※申込多数の場合は、抽選とさせていただきます。

参加費 無料(要事前申込)

応募方法 インターネット専用申込フォーム(裏面参照)

応募期限 2017年12月11日(月) 17時まで

主催 龍谷大学(食と農の総合研究所付属「食の嗜好研究センター」、
NPO法人日本料理アカデミー、日本料理ラボラトリー研究会)

You,
Unlimited



Profile



伏木 亨

龍谷大学農学部食品栄養学科 教授
食の嗜好研究センター センター長



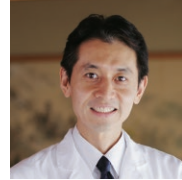
村田 吉弘

菊乃井 主人
日本料理アカデミー 理事長



山崎 英恵

龍谷大学農学部食品栄養学科 准教授
食の嗜好研究センター 副センター長



高橋 拓児

京料理 木乃婦 三代目主人



川崎 寛也

味の素株式会社イノベーション研究所
フロンティア研究所食品官能特性研究グループ研究員



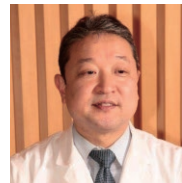
生江 史伸

レフェルヴェソンス シェフ



栗栖 正博

たん熊北店 三代目主人
日本料理アカデミー 副理事長



才木 充

京料理 直心房 さいき 三代目主人



佐竹 洋治

京懐石 美濃吉本店 竹茂楼 調理総支配人



下口 英樹

平等院表参道 竹林 主人



宗川 裕志

大和学園日本料理学科長



高橋 義弘

南禅寺畔 瓢亭 15代若主人



中村 元計

一子相伝なかむら 六代目主人



吉田 修久

修伯 店主

※五十音順

シンポジウム参加者を募集いたします。
参加お申込みは下記のホームページからお申し込みください。

※申込多数の場合は抽選とさせていただきます。予めご了承ください。
なお、ご参加いただける方には、応募期限以降にメールにてご案内させていただきます。



http://www.ryukoku.ac.jp/shoku_sympo

お問い合わせ先 龍谷大学 研究部(瀬田) Tel 077-543-7746