

## キッコーマン「日本と世界のトップシェフと共に官民合同で食のイベント」開催 ～国内外のトップシェフが、万博のテーマ「生命輝く未来社会のデザイン」を、 一日限りのドリームチームでおいしく具現化～

キッコーマン株式会社は、2025年6月15～16日の2日間、大阪・関西万博会場および京都市内で、海外からトップシェフ3名を招き、京都を代表する9人の和食料理人とともに「**おいしさでつながる世界**」をテーマに、日本のサステナブルな食材を用いて、今回のイベントのために考案した料理を披露します。トップシェフの豊かな発想と、伝統と革新が融合した調理の技が生み出す新しいおいしさにご期待ください。

### 【イベント概要】

#### <キッコーマン・イベント テーマ>

「おいしさでつながる世界」（日本語）

「A World Connected by Deliciousness」（英語）

#### <イベント内容>

[シンポジウム]

日時：6月15日（日）10時30分～12時

会場：大阪・関西万博会場 EXPO メッセ「WASSE」農林水産省展示内ステージ

内容：世界のトップシェフが、万博のテーマ「いのち輝く未来社会のデザイン」を食の観点から語り合うトークセッション。食のサステナビリティを実現する日本発の食材に関しても情報発信。

登壇予定者：

#### 村田吉弘氏

料亭「菊乃井」3代目主人。文化功労者。

#### カイル・コノートン氏

アメリカのミシュラン3つ星店、Single Thread のオーナーシェフ。

#### マウロ・コラグレコ氏

南フランスのミシュラン3つ星店、Mirazur のオーナーシェフ。

#### チュダリー・デバカム＝タム氏

タイのミシュラン2つ星店、Baan Tepa のオーナーシェフ。

参加方法：当日会場に来られた方は自由にご観覧いただけます。

当日の様子は映像収録し、後日配信等でも発信する予定です。

## 〔レセプション〕

日時：2025 年 6 月 16 日（月） 12 時～13 時 30 分（第 1 部）

19 時～21 時 30 分（第 2 部）

会場：真言宗御室派総本山仁和寺（京都市）

内容：6 月 15 日のトークセッションと連動して、世界のトップシェフと京都の料理人によるドリームチームが当イベントのために創作した料理を披露します。北米、ヨーロッパ、アジアそして日本のシェフがコラボし、世界文化遺産「古都京都の文化財」を構成するのひとつである仁和寺を舞台に繰り広げる 1 日限りの饗宴は、世界初の試みとなります。

第 1 部はフィンガーフードを、第 2 部は各シェフの料理で構成するコースをご紹介します。

※第 1 部のご取材に関しましてはあらためてご案内いたします。

※第 2 部は関係者招待制となり、一般の方はご入場いただけません。

料理の内容、レシピなどは事後に改めて公開いたします。

## 参加料理人

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| 総監修 菊乃井：       | 村田吉弘氏               |
| Single Thread： | カイル・コノートン氏（アメリカ）    |
| Mirazur：       | マウロ・コラグレコ氏（フランス）    |
| Baan Tapa：     | チュダリー・デバカム＝タム 氏（タイ） |
| 木乃婦：           | 高橋拓児氏               |
| 瓢亭：            | 高橋義弘氏               |
| 菊乃井：           | 村田知晴氏               |
| たん熊北店：         | 栗栖熊一氏               |
| 魚三楼：           | 荒木裕一朗氏              |
| 京都吉兆：          | 徳岡尚之氏               |
| 萬亀楼：           | 小西雄大氏               |
| 一子相伝 なかむら：     | 中村元紀氏               |

本イベントは、官民が連携し食のサステナビリティも追及した新しいおいしさを発信することを目的にキッコーマン株式会社、一般社団法人全日本・食学会、日本製鉄株式会社、農林水産省、京都府、独立行政法人日本貿易振興機構（ジェトロ）及び日本食品海外プロモーションセンター（JFOOD0）が「食のサステナビリティの追求と最高峰の食の提案」実行委員会を創設し、大阪・関西万博会場内「EXPO メッセ」および、真言宗御室派総本山仁和寺（京都市）を会場に開催するものです。

## 【海外から招くシェフのプロフィール】

### カイル・コノートン (Single Thread シェフ)

著名なシェフ、教育者であり、『土鍋 ― 日本の土鍋料理の古典と現代』の共著者。2016 年、妻で農場長でもあるカティナと共にカリフォルニア州ヒールズバーグにシングルスレッド・ファーム・レストラン・インをオープンし、ミシュランの三つ星を獲得。ソノマ郡で三つ星を獲得した唯一のレストランとなる。インはミシュラン・キーを 3 つ、農場はミシュラン・グリーンスターを獲得。料理人としてのキャリアはロサンゼルススパゴ・ビバリーヒルズやリッツ・カールトンのダイニングルームといったレストランで始まった。その後、日本でミシェル・ブラスに師事し、伝統的な日本料理を学んだ。2006 年、ヘストン・ブルメンタールと共にファット・ダック・エクスペリメンタル・キッチ

ンの研究開発部門ヘッドシェフに就任。Culinary Institute of America (CIA) の料理科学学士課程の共同開発者であり、2022 年に同校から名誉博士号を授与された。また、ホスピタリティ開発会社 Vertice の共同設立者でもある。

### **マウロ・コラグレコ (Mirazur シェフ)**

1976 年生まれ アルゼンチン出身。フランス、マントンのレストラン Mirazur オーナーシェフ、ミシュラン 3 つ星、世界のベストレストラン 50 第 1 位 (2019)、世界のベストレストラン 50 殿堂入り「Best of the Best」 (2021)。その大胆なビジョンは、料理に反映されている。それは、四季を通じて自然を敬い、直感的であり、寛容さを併せ持つ料理である。自然との絆を大切にし、地球を守るために尽力、自然のサイクルを尊重した循環型ガストロノミーを提唱している。これまでの慣習を変え、環境を守るための変化を推進するべく、絶え間ない努力を続けている。また、2022 年末、生物多様性のための UNESCO 親善大使に初めて指名された。翌年、ルレ・エ・シャトー※の副会長に就任。南仏リビエラに到着して以来、持続可能なガストロノミーの推進者であり、特に動植物の多様性を通して世界の食文化遺産の保護に日々尽力しているシェフにとって、この 2 つの重要な役割は相互に補完し合うものである。現在、ロンドン、東京、香港、シンガポール、ドバイ、パームビーチ、ブエノスアイレスなど、数々のレストランを率いるシェフは、深い信念を共有し、学び、成長したいという強い意志に突き動かされながら、地球環境への配慮を常に創作活動の中心に据え、夢を追い求めている。

※1954 年にフランスで発足された、一流のホテル、レストランで構成される世界的な非営利会員組織

### **チュダリー・デバカム＝タム (Baan Tepa シェフ)**

地元産の食材、持続可能性、そして料理の創造性を重視していることで知られる、ミシュラン 2 つ星とミシュラン・グリーンスターを獲得したレストラン、Baan Tepa Culinary Space のオーナー兼ヘッドシェフ。タイ人女性シェフとして初めてミシュラン 2 つ星を獲得し、2025 年にはアジアの最優秀女性シェフに選ばれ、国際的に認められるようになった。Top Chef Thailand に最年少で出場し優勝したことで脚光を浴びた。2015 年から 2017 年まで、Thai Harvest SOS と UNEP の持続可能性キャンペーンのシェフアンバサダーを務め、食品廃棄物の削減を推進。アメリカ・ニューヨーク市の International Culinary Center でさらにスキルを磨き、その後、Blue Hill at Stone Barns のシェフ、ダン・バーバー氏の下で働いた。2015 年から 2017 年の 2 年間、農場から発信する食、そしてオーガニック食材を扱う貴重な経験を積んだ。これと栄養学の知識を組み合わせ、地元で栽培された食材と独創的なタイの味覚にモダンな感覚を融合させた料理へのアプローチをおこなっている。

以上