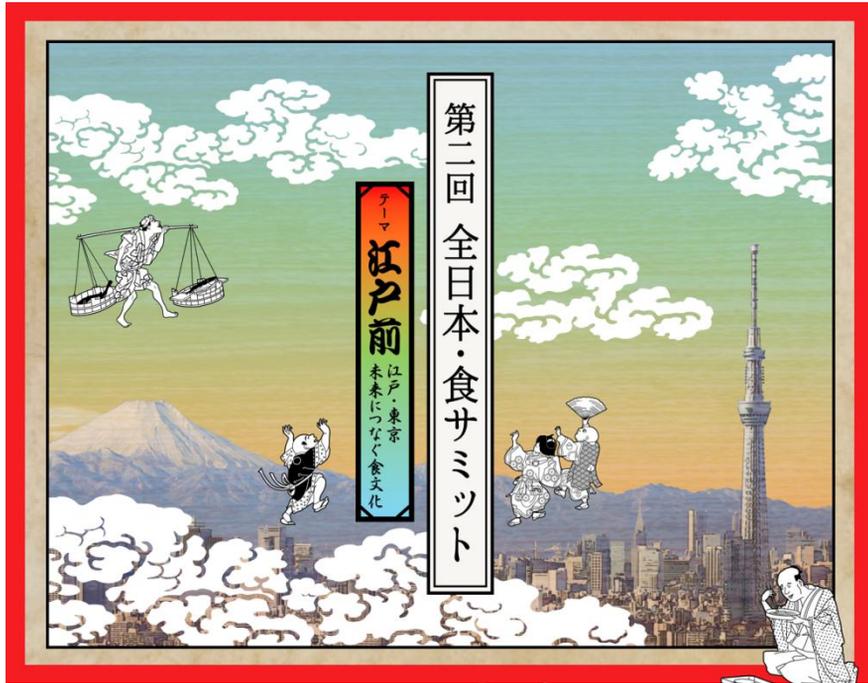


日本の食文化について‘江戸前’をテーマに考える 「第二回 全日本・食サミット」 11月8日(日)開催！

日本を代表する料理人たちによる豪華プログラムを多数開催！
築地市場解説ツアーも！



一般社団法人 全日本・食学会（理事長 門上武司）は、平成27年11月8日(日)に「第二回 全日本・食サミット」を開催します。

昨年開催の「第一回 全日本・食サミット」は、「だし」をテーマに京都で開催し、日本を代表するシェフ達が「だし」を活かした様々なジャンルの料理を披露。受講者からも感動の声が上がり、大好評を博しました。

第二回となる今回のテーマは‘江戸前’。2020年東京オリンピック・パラリンピックを5年後に控え、食に携わる我々が本当のおもてなしを提供するためにも、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詰まった3文字「江戸前」から学び、考え、提案をしていきたいと考えます。

イベント当日は、江戸前食文化の知識を得る「江戸前寿司講座」や、江戸前食文化を分析して考える「江戸前と地産地消」など、日本を代表する料理人たちによる豪華プログラムを多数ご用意しております。

■第二回 全日本・食サミット 概要

開催日時 : 平成27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）

主催 : 一般社団法人 全日本・食学会

参加費 : 一プログラムにつき1,000円

【第二回 全日本・食サミット／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)			
12:00		移動・受付		
		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」 堀井良敷(更科堀井) 小高孝之(神田まつや)	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)			
15:00		移動・受付		
		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・ケッチャーン)
16:00		受付		
		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)
17:00	移動・受付	未来へつなげて提言する『江戸前からつなげる』		
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			

※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. ～ 世界が目にする健康食 ～ *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。