



KOBE KITANO HOTEL

News Release

< 報道関係各位 >

2025年7月1日

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社

2025年6月14日(土) 大阪・関西万博『関西パビリオン』にて提言

神戸北野ホテル山口浩が提案する「グラン・ツーリズム“教養旅行”」

海外のトップシェフへの体験の機会を提供する「FAM TRIP」実施により得た、
兵庫・神戸の「食」の可能性、日本の食文化の世界発信への確信

2025年6月14日(土)、神戸北野ホテルオーナー：総支配人・総料理長である山口浩(エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社 代表取締役)は、大阪・関西万博『関西パビリオン』にて、兵庫・神戸の「食」と日本の食文化をテーマに、スペシャルシンポジウムを開催しました。

ひょうごフィールドパビリオン スペシャルシンポジウム

海外のトップシェフと神戸北野ホテル山口浩が語る
ひょうごの「食」の可能性！

入場
無料

2025年6月14日(土) 12:00-13:00

世界に誇る食材の産地「兵庫・神戸」の価値と日本の食文化について

▶ドキュメンタリー映像の放映 ▶トークセッション

※映像は「音声:日本語、字幕:英語」の2言語で放映されます。
※トークセッションは「日本語 ⇄ フランス語の同時通訳」が入ります。

主催:エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社 協賛:兵庫県 企画協力:東京国立博物館 参与:GRAND TOURISM ORGANIZATION 代表理事 阪田徹 Ph.D./株式会社W・株式会社FlyspecK

山口浩

Hiroshi Yamaguchi

神戸北野ホテル
オーナー・総支配人・総料理長(日本)
ひょうごフィールドパビリオンアンバサダー

ダヴィ・ティソ

Davy Tissot

ボキューズドール
国際組織委員会会長(フランス)

ヨアン・マティ

Yoann Mathy

The Apurva Kempinski Bali
(インドネシア・バリ)
エグゼクティブシェフ

阪田徹

Toru Sakata

コーディネーター
国際国立博物館 参与(日本)
文化批評家 文化産業科学者



■山口浩 (Hiroshil Yamaguchi)

神戸北野ホテル/オーナー総支配人・総料理長 料理マスタース、現代の名工、黄綬褒章、フランス農事功労賞 オフィシエ勲章等授賞している日本のフランス料理界の巨匠。ひょうごフィールドパビリオンアンバサダー。

■ダヴィ・ティソ (Davy Tissot)

2004年に M O F (フランス国家最優秀職人章) を31歳という若さで受賞。さらに2021年にはボキューズ・ドール国際料理コンクールで優勝。現在フランスボキューズドール 会長。

■ヨアン・マティ (Yoann Mathy)

フランス料理界の帝王と呼ばれたジョエル・ロビションの薫陶を受け現在インドネシア・バリ島の高級リゾートホテルの総料理長として、又多様なレストランを統括して活躍中

■阪田徹 (Toru Sakata)

東京農業大学 教員教授東京国立博物館 参与、文化批評家、芸術科学者、文化産業科学者。

「サステナビリティ」に関する学術研究等で国際講演・学術書を発表する。コーディネーター。



◆海外のトップシェフへの体験の機会を提供する「FAM TRIP」を実施◆

本シンポジウムを開催するにあたり、世界のトップシェフお二人(フランス：ダヴィ・ティソ&インドネシア：ヨアン・マティ)をお迎えし、兵庫・神戸の市場や神戸牛の競りや丁寧な捌きの技術、灘五郷での日本酒体験、明石浦漁港での競りに活メの見学をしていただくFAM TRIPを実施、日本において脈々と受け継がれている手仕事の技術の確かさと意味、それによって完成する日本・兵庫の食材の真髄を体験頂きました。



FAM TRIPを体験したシェフ達から出てきた言葉は感謝でした。シェフたちは「これまで知らなかった知識や技術、そして食材の背景を学べたことで、帰国後の自国での料理の向き合い方が大きく変わる」と語り、単なる観光では得られない“知の旅”として本企画の意義を強調しました。世界のシェフの実感により証明された貴重な時間となりました。

◆山口浩が提案する、真の料理との向合いと兵庫・神戸の「食」の未来◆

【情報と知識の関係】

「皿の上の料理を味わうだけでは単なる「食」するという行為である。そこに息づくストーリーも一緒に知ることを味わって欲しい。」と山口は常々話しています。知識とは、情報を体験し、実感し、会得し、そして理論化されて、はじめて本物となる。人へ伝えたり、伝わっていくもので、それが文化継承となり後世への財産となるものです。トップシェフの「感謝の言葉」は、世界に認められたという非常に意味のある事実です。世界中から人と英知が集まる万博で披露出来た事は、兵庫・神戸の食の新たな発信に確信を得た実り豊かなシンポジウムとなりました。

【兵庫・神戸の食を「グラン・ツーリズム“教養旅行”」という新たな観光資源にしていこう】

兵庫・神戸は素晴らしい！とローカルで叫んでみても、広がっては行きません。その意味で、シェフ達が帰国後のお客様との向合いへの影響に言及したことは、日本の料理の真の知識が世界に拡散されるということ。こうした体験を「グラン・ツーリズム“教養旅行”」という形にし、兵庫・神戸の新たな観光資源に昇華させることで、情報だけでは満足しない国内外の富裕層への「知的欲求に応える」食を通じた世界発信という、神戸北野ホテルが目指す次のステージです。本質を伝えたFAM TRIPとスペシャルシンポジウムは、日本の当たり前が世界のトップシェフ達の実感により世界のプロの認識となった、真のグローバル化が具現化された数日となりました。

<スペシャルシンポジウム@大阪・関西万博『関西パビリオン』>開催概要

- 開催日時：2025年6月14日(土)12:00-13:00
- 開催場所：大阪・関西万博 関西パビリオン
- 登壇者：山口浩、ダヴィ・ティソ、ヨアン・マティ、阪田徹(コーディネーター)
- 内容：世界に誇る食材の産地「兵庫・神戸」の価値と日本の食文化について
- 主催：エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社
- 協賛：兵庫県
- 企画協力：東京国立博物館 参与 GRAND TOURISM ORGANIZATION 代表理事 阪田徹 Ph.D.・株式会社W・株式会社Flyspeak

<このリリースに関するお問い合わせ>

広報担当/田川 TEL：078-272-1909 FAX：078-230-1907 E-mail：j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp

【広報委託：アプリーレ/加藤 TEL：090-1895-8713 E-mail：y-aprire61@plum.ocn.ne.jp】