

料理人を強くする新プロジェクト始動 料理人とその候補生のための学び舎

「ファンソン」～Fantudio 村塾～開講

初回 8月31日(月)実施

業務用厨房機器メーカー タニコー株式会社（本社/東京都品川区代表取締役社長谷口秀一）が香川県高松市の商業施設、瓦町 FLAG(高松琴平電気鉄道株式会社本社/香川県高松市)内で運営する【Fantudio Takamatsu】において、料理人とその候補生を対象とした学びの場「ファンソン」～Fantudio 村塾～を開講いたします。「ファンソン」は繁盛店をつくるコツ、長く続ける秘訣などを業界のトップランナーに学べます。

料理人とその候補生のための学び舎

ファンソン

～Fantudio 村塾～

繁盛店を作るコツ、長く続ける秘訣など、
業界のトップランナーに学べる「ファンソン」。
1回の講座ごとに参加募集します。
料理人の方、料理人志望の方、お気軽にご参加ください。

第1回

8月31日(月)

13:00-15:00



講師 寿司中川 (香川県高松市)

中川紀雄さん

徳島県出身。
大阪の和食店、高松の寿司店で勤務後、26歳で独立。
瀬戸内の魚介に柑橘やオリーブオイルを使った
四国ならではの寿司と日本酒「凱陣」のペアリングに
全国から食通が集まる。

参加募集

対象	料理人、料理人志望者
定員	32人
参加費	5,500円(税込) 試食付
会場	Fantudio Takamatsu 瓦町FLAG 地下1階
TEL	087-813-2111
担当	武知、松本

定員になり次第
締切ます



お申込はこちら



「飲食店の未来を、ここから」

◆ファンソン3つの目的

①料理人が強い経営者となり、その候補性が将来の経営者としての指針を持つこと

業界のトップランナーより調理や経営など一流の技術・考え方を学ぶことができます。

②飲食店経営の課題を共有し、共に解決できるコミュニティを育てること

同じ志を持つ仲間と出会い、互いに刺激し合いながら成長できるつながりを創出します。

③地域の食文化を未来へつなぐこと

食と地域を結び、地域の食文化を次の世代へ受け継ぐ役割を共に担います。

ファンソンは、継続的な開催を通じて料理人の成長を支援し、地域の飲食業界を支えるネットワークづくりを目指します。



◆「内容」

座学・調理・試食を組み合わせた講座を開催します。講師それぞれの経験や信条、技術、経営哲学を参加者と共有します。

《講師ご紹介》



中川紀雄さん 寿司中川（香川県高松市）

講師日程 8月31日（月）13：00～15：00

徳島県出身。大阪の和食店や高松の寿司店で勤務後、26歳で独立。瀬戸内の柑橘やオリーブオイルを使った四国ならではの寿司と日本酒「凱陣」のペアリングに食通が集まる。



光畑隆治さん 魚春（岡山県倉敷市）

講師日程 9月30日（水）13：00～15：00

岡山県倉敷市出身。128年続く鮮魚店の5代目。地元の魚のおいしさや文化を次の世代に伝えたいという思いから、飲食店向けに郷土料理を指南。岡山の食文化を継承している。



西森敬祐さん まるに抱き柏（京都府京都市）

講師日程 10月19日（月）13：00～15：00

香川県出身。大阪の製菓専門学校在学中に、和菓子の道に進むことを決意。亀屋良長、老松、出町ふたば等、趣きの異なる店で修業を重ね、2021年に開業。



林亮平さん てのしま（東京都港区）

講師日程 11月2日（月）14：00～16：00

香川県出身。岡山県育ち。大学卒業後、料亭「菊乃井」に入り、村田吉弘氏に師事。20ヶ国以上で和食普及イベントに携わり、2018年に独立。2019年より7年連続ミシュラン一つ星獲得。

◆第1回 開催概要

名称 : ファンソン～Fantudio 村塾～

開催日 : 2026年8月31日(月) 13:00～15:00

実施場所 : Fantudio Takamatsu 内 Kitchen Fantudio (キッチンスタジオ)

住所/香川県高松市常磐町1丁目3-1 瓦町FLAG 地下1F Googleマップ

参加対象 : 料理人とその候補生の方

定員 : 32名(先着順)

参加費 : 5,500円(税込・試食付き)※

※上記は8/31開催分です。開催日ごとに都度金額をお知らせいたします。

内容 : 座学、調理デモンストレーション、試食、質疑応答・交流

参加募集は講座ごとに行います。

4回コースではございませんのでご希望の講座にお申込みいただけます。

◆申込方法

申込受付の専用ページで受け付けております。以下のURLもしくは1ページ目のQRコードからご確認お願いいたします。専用ページURL <https://fantudio.stores.jp/reserve/fantudio/1638893#pageContent>

現在の募集は8/31のみです。

◆講座開講への思い

ファンソンの取り組みは地域の食文化を未来へつなぐ人材育成プロジェクトです。香川をはじめ全国で活躍するトップランナーたちの知見を共有し、学び合うことで、飲食業界の持続的な発展につなげていきます。料理人が強くなり成長する場として、多くの皆さまのご参加をお待ちしています。

◆FantudioTakamatsu 施設概要 URL <https://fantudio.com/>

住所 : 香川県高松市常磐町1丁目3-1 瓦町FLAG 地下1F

(ことでん琴平線・長尾線・志度線「瓦町駅」直結)

機能 : シェアレストラン/キッチンスタジオ/テストキッチン

運営 : タニコー株式会社

◆タニコー株式会社 Fantudio(ファンタジオ)取材受付窓口

Fantudio Takamatsu

TEL : 087-813-2111 / FAX 087-813-2119 E-mail contact@fantudio.com

担当者 : 武知(たけとも)・松本

◆タニコー株式会社 会社概要 URL <https://www.tanico.co.jp/>

会社名 タニコー株式会社(本社所在地 東京都品川区戸越 1-7-20/03-5498-7111(代表))

代表者 代表取締役社長 谷口 秀一

事業概要 業務用厨房機器、家庭用オーダーキッチン、産業向けステンレス容器等の設計・製造・販売

広報担当 : 中澤