

2026 年 9 月 4 日

タニコー株式会社

飲食業界のトップランナーに学ぶ「ファンソン」第2回開催
岡山・倉敷で128年続く鮮魚店「魚春」5代目 光畑隆治さんが登壇

9月30日開催 《香川県高松市》

業務用厨房メーカータニコー株式会社が運営する「Fantudio Takamatsu（ファンタジオ タカマツ）」は、飲食業界の未来を担う人材育成を目的とした勉強会「ファンソン（Fantudio 村塾）」の第2回を開催いたします。今回は、岡山県倉敷市で128年続く鮮魚店「魚春」の5代目であり、地域の魚食文化の継承活動に取り組む光畑隆治さんを講師にお迎えします。

料理人とその候補生のための学び舎

ファンソン

～Fantudio 村塾～

参加募集！

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。対象は、料理人、料理人志望者ほか、飲食店業に関係する方ならどなたでも。学生は無料ですので、担当者へ（087-813-2111）直接ご予約ください。

第2回

9月30日(水)

13:00-15:00

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、植田

講師 魚春（岡山県倉敷市）
光畑隆治さん

岡山県倉敷市出身。128年続く鮮魚店の5代目。地元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。

定員になり次第
締切ます



お申込はこちら

10月19日(月)
13:00～15:00



西森敬佑さん
まるに握き鮎（倉敷市）

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。

11月2日(月)
14:00～16:00



林亮平さん
でのしま（高松市）

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ツ星獲得。

11月8日(月)
14:00～16:00



中川純雄さん
寿司中川（香川県高松市）

徳島県出身。大阪の和食店、高松のすし店で勤務後、26歳で独立。瀬戸内の魚介に相棒やオリーブオイルを使った西国ならではの寿司と日本酒 徳島陣、のペアリングに全国から食通が集まる。

11月8日(月)
14:00～16:00

盛況のうちに終了しました

飲食店の未来を、ここから

飲食店の未来を、ここから

Fantudio Takamatsu では、「食を通じて人と地域をつなぐ」をコンセプトに、食に関わる事業者や料理人、次世代の担い手が学び、交流し、新たな挑戦へとつながる機会を創出しています。

その取り組みの一つとしてスタートした「ファンソン（Fantudio 村塾）」は、飲食業界の第一線で活躍するトップランナーを講師に迎え、繁盛店づくりの考え方や事業継続の秘訣、地域との関わり方などを学ぶ勉強会です。料理人や料理人志望者だけでなく、飲食業に関わる幅広い方々が業界の未来について考える場として開催しています。

第1回は、高松市の名店「寿司中川」の店主・中川紀雄さんを講師に迎え開催し、多くの参加者から好評をいただきました。

第2回となる今回は、岡山県倉敷市で128年続く鮮魚店「魚春」の5代目である光畑隆治さんが登壇します。地元の魚のおいしさや文化を次世代に伝える活動続ける光畑から、地域資源を活かした事業づくりや食文化継承への取り組み、長く愛され続ける店づくりについてお話しいたします。

《講師紹介》

光畑 隆治 さん

魚春（岡山県倉敷市）5代目

岡山県倉敷市出身。128年続く鮮魚店「魚春」の5代目。

地元の魚のおいしさや文化を次の世代へ伝えたいという思いから、飲食店向けに郷土料理を指南するなど、岡山の食文化継承に取り組んでいます。



◆開催概要・申込方法

イベント名

第2回 ファンソン（Fantudio 村塾）

日時 2026年9月30日（水）13:00～15:00

会場 Fantudio Takamatsu （香川県高松市常磐町1-3-1 瓦町FLAG地下1階）

対象 料理人、料理人志望者、飲食業界関係者

定員 32名（先着順）

参加費 5,500円（税込・試食付）

※上記は9/30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。

学生の参加は無料です。但し見学のみで試食はありません。

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/1699190>

現在の募集は9/30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

◆取材受付窓口

タニコー株式会社 Fantudio Takamatsu(ファンタジオ タカマツ)

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

担当者：武知(たけとも)・植田

◆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