

香川発 国際食文化フォーラム

シンガポール実業家 洪振群氏の経営哲学に学び、
台湾の有名シェフと香川県中華料理組合による
新たな讃岐餃子共創、そして日本初上陸テキーラ
「VIVA MEXICO」を体験する特別交流会

2026年11月10日(火) 10:30～

Fantudio Takamatsu

香川県高松市常磐町1丁目3-1瓦町FLAG地下1F



開催趣旨

本イベントは、洪 振群 様の人生経験や経営哲学を通じて、仕事や人生に対する新たな気づきを参加者へ提供することを第一の目的としています。同時に、日本初上陸となるVIVA MEXICOのテキーラ体験をはじめとした国際的な食文化・酒文化に触れる貴重な機会を創出します。



学びと成長

洪 振群 様の自伝解説を通じ、困難克服の経験や人材育成の哲学を共有。
ビジネスにおける視野拡張と価値創造のヒントをお届けします。



日本初上陸テキーラ

VIVA MEXICOによる本格テキーラの世界を初体験。
ブランド哲学と製法ストーリーをご紹介します。



国際文化交流

台湾の有名シェフによる本格中華料理との融合を通じ、
国際的な食文化交流を促進します。



新たな価値創造

料理人・バー業界・経営者・学生が一堂に会し、
学び・体験・食・交流を融合することで生まれる化学反応。

洪 振群 様 (シンガポール myCK/CKグループ 会長)

プロフィール

露店商から事業を興し、挫折と再起を経て、現在では20以上の事業を展開する企業グループを築きました。企業経営と社会貢献を両立し、慈善活動や若者への講演を通じて「善をもって人生を切り拓く」姿勢を伝え続けています。

社会貢献・協賛活動

シンガポール国内外の慈善団体や社会奉仕活動にも深く関わっています。台湾を拠点に国際的な活動を行う仏教系団体として、以下の二つが紹介されています。

- 慈濟 (Tzu Chi Foundation)
- 佛光山 (Fo Guang Shan)

主な役職・慈善活動

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1. 現任
myCKグループ 会長 | 6. 潮安会館
副主席 |
| 2. 南華潮劇社
永遠名誉主席 (慈善団体) | 7. 南洋洪氏公会
永遠名誉会長 |
| 3. 善濟
名誉主席 (慈善団体) | 8. 中華医院
永遠名誉院長 |
| 4. 伊欣中学
委員会主席 | 9. 衆弘福利協会
副主席 (慈善団体) |
| 5. 三巴旺西公民諮詢委員会
副主席 | 10. 潮州八邑会館
榮譽主席 |
| | 11. シンガポール六桂堂
名誉主席 |

VIVA MEXICO: 伝統と大地の結晶

ブランド背景

メキシコ・ハリスコ州の名門ヴィヴァンコ家が運営し、テキーラ業界で伝説的なマスターディスティラーである、セルジオ・クルーズ氏を擁する名門蒸留所。

1929年創業のアガベ農家を起源とする。

哲学

「大地の味わいをそのままに。」

自然の恵みと土地の個性を尊重し、人為的に作り込むのではなく、アガベ本来の風味を純粹に引き出すことを追求。



1. 一貫管理

原料栽培から蒸留までを自社で一貫管理。

2. 素材の選定と加熱

6～8年成熟の100%ブルーアガベのみを使用。レンガ窯で48～50時間低温加熱し本来の甘みを引き出す。

3. 長時間発酵

井戸水と自然由来の酵母を用い、約120時間に及ぶ長時間発酵で土地の個性を反映。

4. 2回蒸留

銅製ポットスチルによる2回蒸留でクリアで滑らかな酒質を実現。

製品ラインナップ

熟成の違いによってアガベ本来の味わいを多層的に表現。



Blanco (ブランコ/無熟成)



Reposado (レポサド/短期熟成)



Añejo (アニエホ/長期熟成)

熟成期間	蒸留後すぐにボトルリング	約4ヶ月間の樽熟成	アメリカンオーク樽で約18ヶ月熟成
香りと味わい	柑橘やハーブの香り、ミネラル感を備えたフレッシュな味わい	パイナップルやチェリー、ピーチのような果実味、バニラやキャラメルのような柔らかな甘み	メイプルやホワイトチョコレート、ドライフルーツのような複雑で深みのある香味
特徴	100%ブルーアガベ本来の個性を最も純粹に感じられるスタイル	素材のフレッシュさと熟成の奥行きを兼ね備えたバランスの取れた味わい	長い余韻とともに重厚な味わいを楽しめる



台湾が誇るトップシェフの饗宴

張克勤（質男主厨）

国際大会で多数優勝する若手実力派シェフ

Bio

台湾出身・約24年のキャリア。広東料理・台湾料理・原住民料理・和食を融合する独自スタイル。レシピ本ランキング1位。

Highlights

世界の料理大会で活躍する台湾代表クラス。政府プロジェクトでの料理開発、海外プロモーション、大学講師など多方面で活躍。トロント国際料理大会優勝、世界青年料理大会優勝など金賞・最高賞多数。



蕭至佑（Hsiao Chih-Yu）

Executive Chef, 膳馨餐飲グループ

Bio

ミシュランガイド掲載ブランド（セレクトッド・ビブグルマン）を擁する同グループのエグゼクティブシェフ。料理の品質および提供体制を一貫して管理。

Highlights

2007年沙里仙リゾート副料理長、2011年小月担仔麵料理長。2013年より現職。20年以上にわたり第一線に立ち、実務と統括の両面で経験を積み重ねる。

膳馨餐飲グループ

2013年台湾・台中創業。「大地から学ぶ」「産地から食卓へ」を理念に地元食材を活かした台湾料理を展開。
台湾中部唯一の2ブランド同時ミシュランガイド掲載飲食グループ。

膳馨民間創作料理 (SHAN SHIN DINING ROOM)

「膳馨を、皆さまのご家庭のダイニングルームに。」

- ・ ミシュランガイド掲載
- ・ グリーンレストラン認証
- ・ 台湾現代料理を代表する10大レストラン



馨苑小料理 (SHIN YUAN)

「カフェで出会う、新しい台湾料理。」

- ・ ミシュランガイド掲載
- ・ 気軽に楽しめる台湾料理、終日お食事を提供
- ・ お一人様・お二人様向けセット

香川県中華料理組合 / 中国料理 北京本館

香川の食文化牽引者

中井 和人 氏（オーナーシェフ）

🍴 料理哲学「医食同源」と地産地消

創業41年以上の伝統を誇る高松の老舗「中国料理 北京本館」オーナーシェフ。中国の伝統技法を忠実に再現しながら、「美味しく食べて体も元気になる料理」を追求。

- ◆ 栄養薬膳師の資格を保有し、健康と美を支える薬膳中華を提供
- ◆ 香川県産食材（オリーブ豚、さぬきの夢等）と中国伝統技術の高度な融合
- ◆ 「刀削麺伝道師」として本格的な麻辣刀削麺の魅力を発信

🍴 香川の新名物「讃岐餃子」の創出と共創

2020年、コロナ禍での地域活性化を目指し、香川県産食材を凝縮した新ご当地グルメ「讃岐餃子」の誕生・普及を牽引。

本フォーラムでは、台湾の有名シェフ（張克勤氏・蕭至佑氏）と香川県中華料理組合の架け橋となり、新たな「讃岐餃子共創」のローカル推進キーマンとして参加。



🌟 主な役職・活動実績

- > 公益社団法人日本中国料理協会 香川県支部 支部長
- > 香川県中華料理生活衛生同業組合 副理事長
- > 「さぬきダイニング」認定店オーナー（2013年～）
- > 刀削麺伝道師 / 栄養薬膳師 認定
- > 2020年 ゴ・エ・ミヨ 選出
- > 2024年 調理師制度功労厚労働大臣表彰
- > 『香川県産食材を使用した中国料理コンクール』主催推進

タイムテーブル (2026年11月10日 火曜日)

10:30~11:00		午前の部 受付・開講
11:00~12:00		洪振群氏 講演会 ※中国語での講演(日本語通訳あり)
12:00~14:00		ランチタイム
14:00~14:40		午後の部 受付
14:40~15:10		VIVA MEXICO 講演会
15:10~16:10		ライブクッキング・エバーポール社 機器紹介(10分)
16:10~16:20		休憩
16:20~17:20		ペアリングトーク&新試食会(讃岐餃子)
17:20~		交流会(讃岐餃子以外の料理)

まとめ

華僑の洪振群氏の経営哲学の講演会をはじめ、
台湾の有名シェフ等による競演、
そして地元中華料理シェフ、地元の食材や名物料理を組み込んだ共創。
日本初上陸のテキーラ（VIVA MEXICO）とのペアリングにより、
これら全てが一つの場で交わります。
地元香川県高松市と台湾・メキシコの織り成す
コラボをお楽しみ頂きます。