

2026 年 10 月 21 日

タニコー株式会社

料理人とその候補生のための学び舎「ファンソン」第 4 回を開催

ミシュラン一つ星獲得店「てのしま」林亮平さんが登壇

長く愛される店づくりと、日本料理の可能性を学ぶ

11 月 2 日(月)開催 《香川県高松市》

業務用厨房機器メーカータニコー株式会社(東京都品川区 代表取締役社長 谷口秀一)が運営する「Fantudio Takamatsu (ファンタジオ タカマツ)」では、料理人とその候補生のための学び舎「ファンソン (Fantudio 村塾)」第 4 回を 2026 年 11 月 2 日に開催いたします。

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。学生は見学無料です。参加希望の場合は担当者までお電話でご連絡ください。

——— 第 4 回 ———

11月2日(月)

14:00 - 16:00

対象	料理人、料理人志願者、飲食関係者
定員	32 人
参加費	6,600 円 (税込) 試食付き ※懇親会参加者の場合 10,000 円 (税込)
会場	Fantudio Takamatsu 瓦町 FLAG 地下 1 階
TEL	087-813-2111
担当	武知、植田

講師 てのしま (東京都港区)

林亮平さん

香川県出身、岡山育ち。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。

懇親会 開催 16:30-18:30

講座後、施設内で林さんを囲む懇親会を開催します。軽食とカジュアルなアルコールなどをご用意いたします。参加ご希望の方は講座と併せて1万円の会費となります。この機会に是非ご参加ください。

お申し込みはこちら

講座のみ 6,600 円	講座 + 懇親会 10,000 円
--------------	-------------------



3回目 10月19日(月)
盛況のうちに終了しました



まるに焼き 柏 (5年)
西森 祐さん

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。

2回目 9月30日(水)
盛況のうちに終了しました



魚存 岡山県魚市場
光畑隆治さん

岡山県魚市場出身。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。

1回目 8月31日(月)
盛況のうちに終了しました



寿司中川 (香川県高松市)
中川 純雄さん

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4国ならではの寿司と日本酒「祝凱陣」のペアリングに全国から食通が集まる。

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、飲食業界のトップランナーを講師に迎え、技術だけではなく、繁盛店づくりや長く愛されるお店づくりの考え方、料理人としての価値観や実践に触れる学びの場です。

四国、香川県、高松市の食の未来を担う有望な料理人、飲食事業者、料理人をを目指す学生までが共に学び、地域の食文化を次世代に伝え、コミュニティ形成をする機会として開催しています。

第4回は、東京都港区の日本料理店「てのしま」店主・林亮平さんを講師に迎えます。

《講師紹介》

林 亮平 さん

てのしま（東京都港区）店主

香川県出身、岡山県育ち。大学卒業後、京都の料亭「菊乃井」にて村田吉弘氏に師事。世界20カ国以上で和食普及活動に携わり、日本料理の魅力発信に尽力してきました。2018年に東京・青山に「てのしま」を開業。2019年以降、ミシュラン一つ星を継続して獲得しています。

「てのしま」は、日本各地に残る郷土料理や家庭料理に着目し、それらを取り入れた日本料理を提供する店として知られています。また、店名には瀬戸内の島々を想起させる想いが込められており、日本各地の風土や暮らしの中で育まれてきた食文化に目を向け、その魅力を料理として表現しています。



◆開催の見どころ

本講座では、料理人としての歩みや店づくりの考え方に加え、日本料理の本質を見つめながら新たな価値を生み出すための取り組みについてお話しいただきます。

また、地域に受け継がれてきた郷土料理や家庭料理とどのように向き合い、自身の料理や店舗運営に活かしてきたのか、その実践や考え方についても伺います。

トップランナーの価値観や実践に触れ、自身の事業や挑戦につながるヒントを持ち帰っていただける内容となっています。

◆開催概要・申込方法

イベント名 第4回 ファンソン（Fantudio 村塾）

日時 2026年11月2日（月）講座 14：00～16：00 / 懇親会 16：30～18：30

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

※学生及び学校関係者のご見学は無料です（試食はございません）。

定員 32名（先着順）

参加費 講座のみ 6,600 円（税込）
講座+懇親会 10,000 円（税込）

内 容 〈講座〉座学、調理デモンストレーション、試食、質疑応答・交流
4 回コースではございませんので、今回のみご希望の場合もお申しいただけます。

〈懇親会について〉

講座終了後【16:30～18:30】の間、Fantudio Takamatsu にて林亮平さんを囲んだ懇親会を開催いたします。 講座では聞くことのできない現場での経験談や参加者同士の

交流を通じて、より学びを深める機会としてご活用いただけます。

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。

講座のみ <https://fantudio.stores.jp/reserve/fantudio/3904293>

講座+懇親会 <https://fantudio.stores.jp/reserve/fantudio/1723948>

◆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 1 F

（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