

# THE MICHELIN GUIDE

## MASTERCLASS

### CHEFS TO CHEFS



2024.11.8 Fri.  
10:00~15:00



09:30	受付	11:15	レシピラーニングセッション
10:00	オープニング	13:00	ランチ&フリータイム
10:10	トークステージ①	14:00	トークステージ②
11:00	休憩	15:00	クロージング、イベント終了

会場

## シェフパティシエ専門学校

〒950-0911 新潟市中央区笹口2-9-1 ※専用の駐車場はございません

対象

新潟県内の飲食店及び旅館・ホテルで従事している、勤務2年以上の志が高い若手料理人（料理ジャンルは問わず）

参加費

3,000円 ※当日、会場で「現金」にて申し受けます

ミシュランガイド マスターシェフ

## てのしま 林 亮平氏

日本ミシュランタイヤは、ガストロノミー業界への貢献を目的とした人材育成プログラム、「マスタークラス Chefs to Chefs」の第2回目を新潟県で開催いたします。突出した経験を持つミシュランガイド掲載レストランのシェフが、直接その志と経験を共有する機会を創出することで、未来のマスターシェフを育成する狙いです。ミシュランは今後様々な地域で料理ジャンルの枠を超えたプログラムを実施する予定です。

### Chef's Profile てのしま 林 亮平

昭和51(1976)年	香川県丸亀市に生まれる
平成23(2011)年	日本料理界を牽引する京都の料亭「菊乃井」で17年間修行
平成27(2015)年	本店副料理長に就任
平成30(2018)年	涉外料理長を勤めた後、独立
	3月 東京・青山で「てのしま」を開く



林亮平氏

てのしま



「てのしま」は主人の父の故郷である瀬戸内の手島にちなむ。その地域に根差した食材や料理を意識し腕を振るう。例えば、イリコだしの煮廻しは慣れ親しんだ郷土の味。未利用魚を使うのは持続可能な食への考えと漁師を支えるため。棒寿司は京都「菊乃井」の経験から。培った経験を基に和食の裾野を広げている。

| 申込方法 | 右記の申込フォームから必要事項をご入力し、ご応募ください。  
応募期間：10月25日(金) 23:59まで



申込フォーム

| 問合せ先 | 新潟美食旅

公益社団法人 新潟県観光協会  
025-283-1188 (平日 8:30~17:15)  
umasa@niigata-kankou.or.jp