



「料理マスタース ブランド」認定プロジェクト

ブランド認定コンテスト & 料理マスタース シンポジウム

料理マスタース認定の「新たなブランド食品」の誕生に立ち会いませんか？

2019年

日時

6月16日(日) 13:00~
[開場] 12:30

入場無料

裏面の申込用紙で
お申し込みください

先着 **100** 名様

定員に達しだい
締め切らせていただきます。

会場

hu:g MUSEUM
ハグミュージアム

5階 ハグホール
大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

プログラム

13:00~14:45 ▶【第1部】コンテスト本選・ノミネート品のプレゼンテーション

審査委員長 ▶ 穴見 秀生 氏 (本湖月)
 審査委員 ▶ 伊藤 剛治 氏 (比良山荘)
 川島 宙 氏 (アコルドゥ)
 楠田 裕彦 氏 (メツゲライクスダ)
 栗栖 正博 氏 (たん熊北店)
 手島 純也 氏 (オテルドヨシノ)
 徳岡 邦夫 氏 (京都吉兆)
 中東 久雄 氏 (草喰なひがし)
 西原 金蔵 氏 (コンフィズリー エスパス キンゾー)
 松尾 慎太郎 氏 (弧柳)
 松尾 英明 氏 (柏屋 大阪千里山)
 山口 浩 氏 (神戸北野ホテル)



15:00~16:30 ▶【第2部】料理マスタースシンポジウム 後援:農林水産省

テーマ: 海の資源の持続可能性

モデレータ ▶ 門上 武司 氏 (あまから手帖 編集顧問)
 シンポジウムパネリスト ▶ 浜田 統之 氏 (東京都、星のや東京)
 三坂 英明 氏 (大阪府、株式会社縄芳)
 森脇 康之 氏 (島根県、漁師)



16:35~17:00 ▶【第3部】審査結果発表・授賞式

主催:料理マスタース倶楽部

協賛:大阪ガス株式会社

協力:関西食文化研究会

交通のご案内



■料理マスタースとは…

「料理マスタース」とは農林水産省が2010年に制定した料理人顕彰制度です。日本の第一次産業の活性化に貢献している料理人を国が表彰することで、日本の食を支えるシステムを強化し、食と農林水産業をつなげることを通じて地方が活性化することを目標としています。これまでに65人の料理人が料理マスタースを受賞しています。

料理マスタース倶楽部 ブランド認定プロジェクト事務局

〒105-0012 東京都港区芝大門1-7-4トーア芝ガーデン6階

FAX: 03-3568-2971 TEL: 03-3568-2475 MAIL: info@ryori-masters.jp