

新潟県南魚沼シェフ'sトーク

～雪国の味を未来へ：南魚沼の食文化と次世代シェフの可能性～

次世代を担う料理人育成事業

雪国にゆかりのシェフたちが、実体験を交えて食文化発信の意義、地方で始める飲食店の可能性について語ります。

2025. 2/10 MON 受付開始 13:00～
13:30～16:30

銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 3階イベントスペース 東京都中央区銀座5-6-7



ファシリテーター 岩佐 十良

株式会社自遊人 代表取締役
株式会社小柳 代表取締役
自遊人編集長
クリエイティブディレクター・編集者



Restaurant Ryuzu 飯塚 隆太

2012年版
ミシュランガイド東京・横浜・湘南1つ星
2013～2022年版
ミシュランガイド東京・横浜・湘南2つ星
2023～2024年版
ミシュランガイド東京2つ星



龍寿し 佐藤 正幸

2020年 ミシュランガイド新潟2020特別版
ミシュランプレート
2022年 食ベログ百名店
2023年 新潟ガストロノミーアワード
特別優秀賞

第1部 13:30- 「南魚沼地域の食文化の魅力」

南魚沼地域内外から見た雪国の食材、文化の魅力についてお伝えします。

第2部 15:00- 「地方から食文化を発信する意義、可能性」

地方だからこそ！食文化の発信、飲食業で得られるチャンスや可能性について実体験を交えてお話しします。

申込フォーム

- ◇参加費：無料 ◇募集人数：30名（先着順）
- ◇〆切：2月5日（水）募集人数に達し次第締め切ります
- ◇申込方法：右記二次元コードからお申込みください
- ◇申込先：南魚沼市役所商工観光課
TEL:025-773-6665
E-mail:kankou@city.minamiuonuma.lg.jp



◆主催：南魚沼市、（一社）雪国観光圏
◆後援：新潟県、（公社）新潟県観光協会