

CLUB RED presents Professional Workshop Vol.3
夢の講師陣に学ぶ次世代料理人塾 開催

食の未来の鍵「食とサステナブル」を次世代シェフとみんなが考える 1日

日時：2018年10月22日 (月) 11:00~20:00 (受付10:30)

場所：東京ミッドタウン日比谷6F「BASE Q」(千代田区有楽町1-1-2)

RED U-35 (RYORININ'S EMERGING DREAM) 実行委員会は、10月22日 (月) に、脇屋友詞審査員長をはじめとした講師陣を招き、「CLUB RED presents Professional Workshop Vol.3 ~夢の講師陣に学ぶ次世代料理人塾~」を開催します。

本イベントは、次世代を担う料理人たちのクリエイティブ・ラボ「CLUB RED」が開く1日限りの特別授業です。3回目の開催となる今回のテーマは「次世代が“食とサステナブル”を考える」。飲食店を取り巻く環境から社会課題まで、料理人を含めた参加者が共に議論し、今後のイノベーションの種を見出します。当日は、各分野で高度な知識・経験を持つ講師陣をお招きし、基調講演やトークセッション、懇親会などのプログラムで、料理人をはじめ、食の未来についてイノベーションを手がける企業の方など約300名(定員)へ1日限りのイベントを実施します。

国連が2030年を期限として掲げた持続可能な開発目標 (SDGs: Sustainable Development Goals)への注目が高まる中、本イベントを通して次世代を担う料理人が持続可能な食や料理人の在り方を考えることで、多様な社会課題の解決に貢献できる存在になることを目指します。



【開催概要】

- タイトル : CLUB RED presents Professional Workshop Vol.3~夢の講師陣に学ぶ次世代料理人塾~
- 主催 : RED U-35実行委員会
- 共催 : 株式会社ぐるなび
- 日時 : 2018年10月22日 (月) 11:00~20:00 (受付 10:30、ブース展示11:00~、講演11:30~)
- 会場 : 東京ミッドタウン日比谷6F「BASE Q」(千代田区有楽町1-1-2)
- 参加費 : <料理人> 10,000円、<企業・一般> 10,000円、<学生> 3,000円 (税込)
- プログラム : 次ページにて記載
- 申し込み : Peatixにて受付 (<https://clubredpws2018.peatix.com/>)

「RED U-35」は、新時代の若き才能ある料理人の発掘・応援を目的とした、35歳以下の料理人を対象とした日本最大級の料理人コンペティションです。そして「CLUB RED」は、RED U-35で優秀な成績を修めた若手料理人が歴代の審査員たちと共に様々な活動をするクリエイティブ・ラボです。

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

「RED U-35 (RYORININ'S EMERGING DREAM)」PR事務局

株式会社ぐるなび 広報グループ TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp

■プログラム詳細

PLENARY SESSION / 基調講演

サステナブルって何? 11:30~12:30

《スピーカー》 生江 史伸 (レフェルヴェソンス シェフ)

◆定員: 300名

人々に幸せを提供するサステナブルなレストランの鍵とは何? 地球にやさしい食材を調達し、フードロスやゴミを減らし、エネルギーを効率的に使う。さらにスタッフの労働環境を改善する。そしてその先に必要なものは・・・。
「アジアのベストレストラン50 2018」にて今年新設された「サステナブルレストラン賞」を受賞し、さまざまな食の社会活動にも参加するレフェルヴェソンスの生江史伸シェフが、これからの時代を担うみなさんに問いかけます。



レフェルヴェソンス
生江 史伸

BREAKOUT SESSION 1 / 特別講演1

食材のサステナビリティ 13:00~13:45

《スピーカー》 山本 泰幸 (イオン株式会社 グループ商品戦略部 マネージャー)
松井 大輔 (株式会社シーフードレガシー 企画営業部 統括部長)

《ファシリテーター》 辻 芳樹 (学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校 理事長・校長)

◆定員: 300名

地球規模で様々な社会的課題を抱えている「食環境」。食の提供者としての責任において、「おいしい(新鮮)」「安全」であることは当たり前であり、これからは日本でも「安心」の担保が必要になります。そこで、日本企業の中で最も早く、大規模にこの課題に取り組む先端企業、イオン株式会社 グループ商品戦略部 山本泰幸氏と、アジア初のサステナブルシーフードレストランをオープンさせたキャリアを持つ株式会社シーフードレガシー 企画営業部 統括部長 松井大輔氏をお招きし、食材の生産からお客様が食すまでのサプライチェーンにおける世界的な食材調達の流れと世界基準を学び、今後の日本で我々が取るべき持続可能な調達とは何かを考えます。



イオン株式会社
山本 泰幸



(株)シーフードレガシー
松井 大輔



辻調理師専門学校
辻 芳樹

BREAKOUT SESSION 2 / 特別講演2

シェフのサステナビリティ 14:15~15:00

《スピーカー》 真鍋 馨 (パナソニック株式会社 アプライアンス社

Game Changer Catapult 事業開発総括)

井澤 裕司 (立命館大学 食マネジメント学部 教授)

脇屋 友詞 (Wakiya一笑美茶楼 オーナーシェフ)

《ファシリテーター》 辻 芳樹 (学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校 理事長・校長)

◆定員: 300名

業界を問わず人手不足が深刻なビジネスの最前線で進歩しているAI(人工知能)やロボティクスの技術。最近では、飲食業や家庭のキッチンにも入り始めています。そこで既に料理・調理の現場でAIの活用に取り組むパナソニック株式会社 Game Changer Catapultの真鍋馨氏、食にまつわる膨大なデータベースの構築を目指す立命館大学 食マネジメント学部 井澤裕司教授、飲食の現場で多数の人材を抱えるWakiya一笑美茶楼 脇屋友詞シェフをお招きし、シェフのサステナビリティを支えるテクノロジーについて議論します。レストランのデジタル化が進む中で、何をロボットが担い、何を職人の手でなすべきか。料理人の仕事において、業務の効率化と料理の創造性の両立は可能なのか。今後AI・ロボティクスが急速に普及するであろう飲食業界において、料理人の活躍のためのあるべき姿を考えます。



パナソニック株式会社
真鍋 馨



立命館大学
井澤 裕司



Wakiya一笑美茶楼
脇屋 友詞



辻調理師専門学校
辻 芳樹

DISCUSSION / ディスカッション

チームディスカッション 15:30~16:30

◆定員: 150名 ※有志参加

料理人を中心に企業の方も加わったチームを結成。「食材のサステナビリティ」と「シェフのサステナビリティ」についてチームに分かれて議論します。業種・業界を超えた意見交換により、アイデアの幅を広げます。



AFTER PARTY / 懇親会

コミュニケーション 18:40~20:00

◆定員: 300名

料理人や企業の方など、参加者同士の交流の場。新たな発見や出会いが生まれることを目的としています。立食スタイルで軽食とドリンクをご用意します。



PRESENTATION / プレゼンテーション

アイデアの共有 17:00~18:30

◆定員: 300名

ディスカッションで得られた意見やアイデアをチームごとにまとめ、来場者全員に発表。チームの議論に留めずに、多くの来場者に共有することにより、今後来場者の中で新たなアイデアやビジネスにつながることを期待します。



EXHIBITION / 展示会

ブース展示 11:00~20:00

最新テクノロジーや、エシカルな事業展開など、SDGs にちなんで各社の革新的な取り組みを一挙に公開。実際に触れて体感することができます。

