

9
tue

実演&公開トーク

お席はご予約も承っております。
担当営業にお問い合せください。

10
wed

JINBO MINAMI AOYAMA 神保 佳永氏 11:00

エコールキュリネール国立(現・エコール 辻 東京)にてフランス料理の基礎を学び料理人の道へ。都内フランス料理店に勤務後、1999年に渡仏・渡伊。ミシュラン星付きレストランで約2年間の修行を行う。2002年の帰国後、レストランの立ち上げ、ホテルの洋食総料理長就任など多くの経験を経て、2010年、南青山に野菜を中心としたイタリアン「HATAKE AOYAMA」を立ち上げ取締役総料理長に就任。2022年4月、自身の料理を表現するレストラン「JINBO MINAMI AOYAMA」をオープン。ミシュランガイド東京2024のセレクトドレストラン。日本全国の小学校等で食育シェフとして授業を行い、子供達に食の環境と魅力を伝える活動にも取り組んでいる。



レストラン・ロープ / パティスリーロープ 花鏡庵 平瀬 祥子氏 13:00

ホテルニューオータニ熊本でお菓子の世界へ。2003年渡仏。パリ最古のパティスリー「ストレー」で研修の後、パティスリー「バスカルピノー・パリ」のシェフに。エッフェル塔内のレストラン「ジュールヴェルヌ・パリ」を経て、「レストラン・トヨ」のシェフパティシエに就任。2011年帰国。「エディション・コウジシモムラ」などのシェフパティシエを務めた後、2016年シェフ今橋英明氏と「レストラン・ロープ」を開業。2018年度版〜2024年度版ミシュラン一つ星獲得。2020年度ゴ・エ・ミヨ ベストパティシエ賞受賞。2022年石川県金沢市に「パティスリーロープ 花鏡庵」をオープン。



Sincère 石井 真介氏 15:00

1976年東京生まれ。「オテル・ド・ミクニ」や「ラ・ブランシュ」で経験を積み、渡仏。本場の二つ星、三つ星レストランで修業後、2004年に帰国。汐留「フィッシュバンク東京」を経て、2008年から7年間「レストランバカール」のシェフを務め、2016年4月に自身のレストラン「Sincère (シンシエ)」をオープン。フランス料理のクラシックな要素と遊び心を取り入れ、日本ならではの食材を活かす季節を感じる料理を提供。サステナブルをテーマにしたレストラン「Sincère BLUE」のオープンや、水産資源を守る活動「Chefs for the Blue」への参加など、料理人としての立場から世の中に働きかけることにも尽力している。



Bakery bank / Pâtisserie ease 大山 恵介氏 11:00

1986年埼玉生まれ。日本製菓専門学校で和洋菓子を専攻した後、「Hidemi Sugino」などのパティスリーや、レストランで経験を積み、渡仏。帰国後「Ristorante ASO」(ミシュラン二つ星)でデザートを担当し、その後、「Restaurant La Fin S」, 「Restaurant Sincere」(ミシュラン一つ星)などでシェフパティシエを務める。2018年、シェフコンペティションRED-U35でパティシエとして唯一のシルバーエッグを受賞。2020年より、日本橋兜町に「Pâtisserie ease」[tea]の2店舗をオープンし、2022年ベーカー「Bakery bank」をはじめライフスタイルを提案する食の複合ショップ「BANK」をプロデュース。



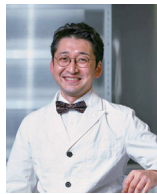
MOTOI 前田 元氏 13:00

1976年生まれ。実家が京都の老舗古書店故、料理書を絵本代わりに読んで育つ。高校卒業後ホテルへ就職するも、希望していたフレンチではなく中華に配属。以来10年に渡り中国料理を学ぶ。渡仏後はフレンチの世界へ。大阪「HAJIME」などで研鑽を積み、2012年自身のレストラン「MOTOI」を京都にオープン。初年度に京都初のフランス料理店として一つ星を獲得。以降星を守り続けている。



夜香木 木場 進哉氏 15:00

1985年生まれ、熊本県出身。熊本市内でバーテンダーのキャリアをスタート。東京にてバーの経験を積んだ後、29歳でシンガポールに渡り、スピークイージー「CACHE」(現在は閉店)にて約5年間活躍。帰国後、2020年1月に熊本に「夜香木」をオープン。2021年に世界最大級のカクテルコンペティションDiageo World Classで日本チャンピオンになり日本代表として世界大会に出場。2023年、九州としては初めてAsia's 50 Best Barsのアワードで84位にランクイン。2024年アメリカのBuffalo Trace Distilleryのブランドアンバサダーに就任。



- アートキャンディー(株)
- (株)アーバ・アンド・アイデア
- (株)アイガー
- (有)アイランドフーズ
- (株)青木刃物製作所
- アサヒ飲料(株)
- アサヒ飲料(株)
- 味の素冷凍食品(株)
- アドバンス(株)
- (株)アナナスジャパン
- (株)アベシン
- (株)アルカン
- 石光商事(株)
- 伊藤忠食品(株)
- 伊那食品工業(株)
- (株)インフォマート
- (株)宇治園
- (株)エーデルワイスファーム
- エスエスケイフーズ(株)
- エスピー食品(株)
- エフアンドビーサッポロ(株)
- (株)エフ・エム・アイ
- 江別製粉(株)
- 江部商事(株)
- エム・シーシー食品(株)
- 大蔵商事(株)
- オーストラリア大使館 商務部
- (株)太堀
- 花王プロフェッショナルサービス(株)
- カゴメ(株)
- 片岡物産(株)
- カナダ政府 札幌通商事務所
- カリフォルニアオリブ協会
- 木田製粉(株)
- キュービー(株)
- 協同食品(株)
- 金印物産(株)
- グリーングループ(株)
- (株)グリーンズ北見
- (株)グリーンネットワーク
- クレイジージャム
- (株)グローバル
- (株)ケー・アール・エス
- ケーオー産業(株)
- ケンコーマヨネーズ(株)
- 交易食品(株)
- 国分北海道(株)
- さくら食品(株)
- 三共食品(株)
- (株)三祐
- 三洋食品(株)
- 讃陽食品工業(株)
- (株)ジーエスフード
- (株)シーエフジージャパン
- (株)ジェリフ
- (株)積丹スピリット
- Jack Daniel BBQ Sauce
- ジャパソール(株)
- 正義食品工業(株)
- (株)尚美堂
- 昭和産業(株)
- 昭和冷凍食品(株)
- 新札幌乳業(株)
- (株)新進
- 鈴商(株)
- (株)SEB Professional
- (株)創味食品
- (株)ソラチ
- 大黒工業(株)
- 竹本油脂(株)
- 玉乃光酒造(株)
- チエスコ(株)
- 鶴巻アグリファーム
- テーオー食品(株)
- (株)デドゥー
- (株)デニオ総合研究所
- (株)デルソーレ
- (株)デルタインターナショナル
- デロンギ・ジャパン(株)
- 天狗伍話(株)

- 東洋水産(株)
- 東洋ペパレッジ(株)
- トーエイ工業(株)
- (株)トーダイ
- トップ・トレーディング(株)
- (株)ニセコ蒸留所
- 日欧商事(株)
- 日仏商事(株)
- 日仏貿易(株)
- (株)日商物産
- 日清製粉(株)
- (株)日清製粉ウェルナ
- 日東ベスト(株)
- (株)ニッポン
- (株)ニノ宮クリスタル
- 日本マッティン・フーズ(株)
- 日本緑茶センター(株)
- ネスレ日本(株)
- (株)ノースイ
- ハイツ日本(株)
- ハウスキャパン(株)
- 横谷(株)
- HARIO(株)
- ファームストーン(株)
- ファームランドトレーディング(株)
- (株)Fattoria Bio Hokkaido
- フードインパクト(株)
- (株)フードライナー
- 福泉産業(株)
- 福山醸造(株)
- フジ産業(株)
- (株)富士商会
- 不二製油(株)
- ブルーマチックジャパン(株)
- ブルドックフーズ(株)
- フロリダ州政府柑橘局
- 米国オーガニック・トレード協会
- 米国ノースウエストワイン協会
- 米国ポテト協会 日本事務所
- ホシザキ北海道(株)
- (株)北海道アルバイト情報社
- 北海道キリンビバレッジ(株)
- 北海道自由ウキスキー(株)
- 北海道日高乳業(株)
- ボッカサッポロ北海道(株)
- (株)ホッパン
- マリンフード(株)
- 丸源飲料工業(株)
- 丸善食品工業(株)
- マルハニチロ畜産(株)
- (株)丸美屋フーズ
- 三井農林(株)
- 三菱食品(株)
- ミホロ物産(株)
- 明治フレッシュネットワーク(株)
- (株)明治屋
- メトロ(株)
- 芽室町農業協同組合
- (株)メモス
- メリタジャパン(株)
- (株)モトックス
- 守山乳業(株)
- モンテ物産(株)
- (株)山本忠信商店
- (株)ヤヨイサンフーズ
- USAライス連合会
- ユウキ食品(株)
- 雪印メグミルク(株)
- (株)ユジャフーズプロダクト
- 横山食品(株)
- 横山製粉(株)
- 吉沼硝子(株)
- よつ葉乳業(株)
- 米澤酒造(株)

プレゼンテーション 出展社

- リードオブジャパン(株)
- リック(株)
- リボン食品(株)
- 六甲バター(株)
- (株)ロッテ
- ワダカン(株)
- (株)ワッズ

Delicious Stock 2024

7.9 Tue .10 Wed 10:00-18:00

プレミアホテル - TSUBAKI - 札幌 B1F「カメラ」
〒062-0904 札幌市豊平区豊平4条1丁目1-1 TEL.011-821-1111

担当 支店 担当 営業

MITSUMOTO COFFEE

※ホテル駐車場は大変混雑が予測されます。また、ワイン等の試飲も
ございますので公共交通機関のご利用をおすすめいたします。
※開催日両日の配送業務は行っておりませんので
ご了承下さい。

地下鉄東豊線「学園前」駅1番出口より徒歩13分
「豊水すすきの」駅3番出口より徒歩15分
地下鉄東西線「菊水」駅2番出口より徒歩7分
地下鉄南北線「すすきの」駅3番出口より徒歩15分

