

8
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わせください。9
wed

11:00

logy 田原 諒悟氏

1983年北海道生まれ。経導調理製菓専門学校卒業後、札幌のイタリアンでキャリアをスタートさせ、2010年に渡伊「La Torre del Saracino」のGennaro Esposito氏や「La Ciau del Tornavento」のMaurilio Garola氏などミシュラン星付きレストランのシェフに師事し研鑽を積む。2015年帰国後、「Florilege」で川手寛康氏のもと、スーシェフとして3年間務め、2018年11月、台湾・台北に「logy」をオープン。ミシュランガイド台北2019で1つ星、翌年には2つ星を獲得し以降維持している。アジア50ベストレストランでは、2021年以降毎年ランクインを果たし、2024年はベストレストラン台湾アワードにも輝く。



金井 史章氏 INFINI



1978年埼玉県生まれ。1998年国立製菓専門学校卒業、同年(株)ピゴ東京に入社。2009年に渡仏し、3つ星レストラン「Restaurant Guy Savoy・Paris-」に入店。世界各国のセレクトリテイが訪れる同店で上質なデセールを学ぶ。また、在籍中にはグループ店の1つ星レストラン「Le Chiberta」でシェフパティシエ代理を兼務。帰国後、2011年アラン・デュカス・エンタープライズ系列の東京・青山のビストロ「BENOIT」でシェフパティシエ、2014年より「UNGRAIN」シェフパティシエに就任。2019年4月に独立開業準備を開始し2020年1月「INFINI」九品仏本店をオープン。同年8月「INFINI」松屋銀座店をオープン。

11:00

13:00

Bar BenFiddich 鹿山 博康氏

1983年埼玉県生まれ。都内のバー勤務を経て2013年、新宿に「Bar BenFiddich」をオープン。自らの畑を持つ農家としての顔もあり、「Farm to glass」を提唱。日本在来種のジュンベリー、よもぎ、アニスなど、草根木皮を自在に操り、カクテルとして表現している。最近パースプーンをやめて、枝で回しカクテルを仕上げている。その所作は魔術師のようでもあり、自然を愛するスピリットに裏打ちされている。バーの世界的ランキング『World's 50 BEST BARS 2024』は25位。『Asia's 50 BEST BARS 2024』で日本最高位の5位を獲得。3年連続で日本最高のバーのタイトルを維持している。



平 雅一氏 Don Bravo



1979年東京生まれ。広尾「アッカ」に勤務後、渡伊フィレンツェ「La Tenda Rossa」(ミシュラン2つ星)、ミラノ「Sadler」(ミシュラン2つ星)、ラグーサ「Duomo」(ミシュラン2つ星)等で3年間修業。帰国後、広尾「Ristrantino Barca」現「TACUBO」に勤務し、三宿「bocondivino」でシェフを務める。2012年6月「Don Bravo」をオープン。Destination Restaurants 2022に選出。2020年、Don Bravoのコースのシメで食べるピザを中心としたカジュアルライン「CRAZY PIZZA」をオープン、神楽坂に「CRAZY PIZZA at SQUARE」虎ノ門ヒルズ内に「CRAZY PIZZA TORANOMON」さらにオンラインストア「CRAZY PIZZA: LIFE」を展開。

13:00

15:00

villa del nido 吉田 貴文氏

1981年長崎県雲仙市生まれ。福岡で料理を始め、26歳で渡伊。イタリアのピエモンテ地方の星付きレストランで働き、土地と料理の深い関係性に影響を受ける。2015年に実家の敷地内に「villa del nido」をオープン。「この土地でできることは何か。」をコンセプトに、土地と向き合い、人と向き合い、無理のないエシカルなつながりから自然と生まれるような料理を皿の上に出したい、と日々土地と向き合っている。ミシュランガイド 福岡、佐賀、長崎特別版にて1つ星。ジャパントイムズ デスティネーションレストラン 2022 選出。



荒井 昇氏 HOMMAGE



1974年東京・浅草生まれ。調理師専門学校卒業後、都内や東北のレストランで修業を積み、1998年24歳で渡仏。「Le Clos des Cimes」「Auberge La Feniere」などの有名レストランで、フランス料理の伝統と哲学を学ぶ。帰国後、素材選びの見識を深めるため築地の仲買として働き、2000年、生まれ育った街、浅草に「Hommage」をオープン。フランス料理のフィルターを通して、固定概念に捉われない自由な発想でオリジナリティ溢れる料理を追及し続けている。ミシュランガイド東京2012にて1つ星を獲得し、2019年には2つ星に昇格、以降維持している。今年、アジア50ベストレストラン2025において、78位にランクイン。

15:00

プレゼンテーション出展社

アートキャンディー(株)
(株)アイガー
(株)アイ・ジ・エム
(有)アイランドフーズ
(株)青木刃物製作所
(株)茜丸
アサヒ飲料(株)
アサヒグラント(株)
味の素冷凍食品(株)
(株)アナナスジャパン
網走ビール(株)
(株)アベシ
アリスタ・フードソリューションズ ジャパン(株)
(株)アルカン
石光商事(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
江崎グリコ(株)
エスエスケイフーズ(株)
エスピー食品(株)
エノテカ(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)
江部松商事(株)
エム・シー・エス・エム
大蔵商事(株)
(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
CAMPARI JAPAN(株)
木田製粉(株)
(株)協同インターナショナル
協同食品(株)
金印物産(株)
(株)グリーンネットワークス
(株)グローバル
ケーオー産業(株)
ケンコーマヨネーズ(株)
交易食品(株)
国分グループ本社(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・エス・エム
(株)シモジマ
(株)積丹スピリット
Jack Daniel BBQ Sauce
ジャパントイムズ(株)
正栄食品工業(株)
昭和産業(株)
昭和冷凍食品(株)
(株)新サカイヤフーズ
(株)新進
(株)SEB Professional
(株)創味食品
(株)くらみつ
大黒工業(株)
(株)大昌貿易行
竹本油脂(株)
玉乃光酒造(株)
チェスコ(株)
テオー食品(株)
(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)
天狗缶詰(株)
東亜商事(株)
道東観光開発(株)
東洋水産(株)
トーエー工業(株)
(株)トーダイ
トップ・トレーディング(株)
富永貿易(株)
(株)鳥梅
(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
日清オイログループ(株)
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)ニッポンクリスタル
日本甜菜製糖(株)
日本マッケイン・フーズ(株)

日本緑茶センター(株)
(株)ノースイ
ハインツ日本(株)
ハウスキャバ(株)
橋谷(株)
ビーロードジャパン(株)
光が丘興産(株)
(株)150Fフランチング
ファームストーン(株)
(株)Fattoria Bio Hokkaido
(株)フィラディス
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)
ブルドックソース(株)
Fresca
フレッシュ・フード・サービス(株)
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

(株)ホクビー
ホシザキ北海道(株)
北海道キンビバレッジ(株)
モンテ物産(株)
北海道自由ウスキー(株)
北海道日高乳業(株)
ボッカサッポロ北海道(株)
(株)ホッカン
マリノフード(株)
マルカイコーポレーション(株)
雪印メグミルク(株)
丸善食品工業(株)
マルハニチロ畜産(株)
(株)丸美屋フーズ
(株)三崎恵水産
三島ハープ園
三田飲料(株)
三井農林(株)
三菱食品(株)
ミホ物産(株)
明治フレッシュネットワーク(株)
(株)明治屋
メトロ(株)
(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)
ヤマトフーズ(株)
(株)山本忠信商店
(株)ヤヨイサンフーズ
USAライス連合会
(株)ユーエスエ
ユウキ食品(株)
雪印メグミルク(株)
(株)ユシヤフーズプロダクト
豊産業(株)
横山食品(株)
横山製粉(株)
吉沼硝子(株)
よつ葉乳業(株)
リッドオフジャパン(株)
リック(株)
(有)リトル・ベリーズ
リボン食品(株)
六甲バター(株)
(株)ロッテ
(株)ワッズ

Delicious Stock 2025
7.8 tue .9 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

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

※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したので
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
ご了承ください。

