

フランス料理のユネスコ世界無形文化遺産登録15周年記念

# フランスと日本の 2つの視点が交わる時

2025年4月14日(月)19時～(限定80名)  
ロワゾー・ドゥ・フランス(東京都新宿区)

2025年4月17日(木)19時～(限定100名)  
神戸北野ホテル(神戸市中央区)

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社(代表取締役：山口浩〔神戸北野ホテル総支配人・総料理長〕)は、フランス料理のユネスコ世界無形文化遺産登録15周年を祝い讃えるセミナーと宴を、「ロワゾー・ドゥ・フランス」(東京都新宿区)にて2025年4月14日(月)に、「神戸北野ホテル」(神戸市中央区)にて4月17日(木)に開催致します。



美食とワインの国際博物館に併設された調理師学校で行われたフランス料理アカデミー主催の国際料理コンクールの審査員たちの記念写真

\* 2025年4月もこちらで国際料理コンクールが行われます。

今回のセミナー&宴は、フランス側から山口浩へ届いた特別なリクエストにより実現したもので、フランス料理がユネスコ世界無形文化遺産登録15年を記念した文化芸術的活動の応援となる一種のチャリティーイベントです。

フランス料理のみならず、日本における食文化をも芸術に昇華させる礎となる歴史的イベントとして、大きな意義があり、国を問わず、芸術としての料理の将来がさらに進化する可能性を持っています。また、山口が行う日本の食と食材を世界に発信する企画として大阪・関西万博参加コンテンツやフランスの国際映画祭出品予定のドキュメンタリー映画制作にも繋がっています。

イベントでは、東京国立博物館参与 阪田徹博士による、フランス料理界の巨匠ベルナール・ロワゾーを紐解くセミナーを開催、ご参加特典として「メセナ」としてディジョンのLa Cite International de la Gastronomie et du Vin「美食とワインの国際博物館」に設けられた「メセナの壁」にご参加者名が刻まれ、お手元にはディプロムが授与されます。

料理は単なる食事ということではなく、その国々の歴史や風土などを知ることができる崇高なエンタテイメントでもあります。

今回の「フランスと日本の2つの視点が交わる時」というテーマのもと、その一端を感じて頂けたらと思います。

\* 当イベントの収益金の一部はフランス料理とワインの後援基金として寄付されます。

## 「フランスと日本の2つの視点が交わる時」セミナー&amp;宴【開催概要】

- イベント名 : 「フランスと日本の2つの視点が交わる時」セミナー&宴
- 開催場所・日時 : <東京> ロワゾー・ドゥ・フランス 2025年4月14日(月) 19時～  
【東京都新宿区市谷船河原町15 東京日仏学院内】  
<神戸> 神戸北野ホテル 2025年4月17日(木) 19時～  
【神戸市中央区山本通3丁目3番20号】
- 定員 : <東京> 80名 <神戸> 100名
- 価格 : <東京> 80,000円 <神戸> 100,000円 \*共に税込
- 内容 : <セミナー(講演)>  
料理を文化から芸術に昇華させる「ベルナル・ロワゾーは料理界のパブロ・ピカソ」  
講師 阪田徹博士(国立東京博物館参与)
- <宴(ガラ・ディナー)>  
神戸北野ホテル総支配人・総料理長山口浩とロワゾー・ドゥ・フランス総料理長  
ブランシュ・ロワゾーの共作による全6品構成による料理  
\*アミューズ・料理・デザート・小菓子
- <プレゼント抽選会>  
フランス流ライフスタイルを楽しんでいただける品々をご用意いたします。
- 後援基金詳細 : **1)公式なディプロムの発行**  
ロワゾーグループの代表者とシテの後援基金の代表者によって署名されます。
- 2)メセナ(\*)**  
ディジョンの美食とワインの国際博物館に設けられた壁に 個人名もしくは企業名が刻まれます。  
(\* )【フランス語 mécénat】文化・芸術活動に対する支援者もしくは支援金とし援助する事等
- ドレスコード : セミフォーマル
- 問合せ : 078-271-3711  
info@kobe-kitanohotel.co.jp
- 主賓 : ベルナル・ロワゾーグループ会長ベランジュール・ロワゾー  
国土整備・地方分権大臣及びメトロポリス・ディジョン総裁フランソワ・レプサマン
- 後援 : フランス大統領付フランス美食大使ギョーム・ゴメス
- 協賛 : LVMHグループ  
ルイ・ジャド社(ブルゴーニュワイン)  
ドメヌ・パラン (ポマール)  
シャトーヌフ・デュ・パブ生産者協会

## &lt;総料理長・山口浩の活動&gt;

## ①大阪・関西万博ひょうごフィールドパビリオンアンバサダーに就任

兵庫県は海に街、島に里山と自然と共存する 観光スポットや食文化も様々。日本の縮図と言われるこの地域にヨーロッパにおける教養観光 ≡ グランド・ツアーの手法を取り入れた 新たな提案を持ち込み観光資源に磨きをかけて文化・芸術の域で紹介していきます。

## ②SDGsへの取り組み

兵庫県の特産物を活かしたサステイナブルな食材を使用したレシピ開発に力を注ぎ、SDGs体験型地域プログラム「サステイナブル・グランド・ツアー～サステイナブル・シーフードを中心とした世界の食糧安全保障・食文化・国際観光への国際貢献～」にも取り組んでいます。

<このリリースに関するお問い合わせ>

広報担当/田川 TEL: 078-272-1909 FAX: 078-230-1907 E-mail: [j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp](mailto:j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp)  
【広報委託: アプリーレ/加藤 TEL: 090-1895-8713 E-mail: [y-aprire61@plum.ocn.ne.jp](mailto:y-aprire61@plum.ocn.ne.jp)】