



第4回 | 7.26 tue.

theme:

つながり合う個性

— 現代のリーダーシップ・チームビルディング —

神戸北野ホテル総支配人・総料理長 **山口 浩さん**



株式会社 HiRAKU 代表取締役・
元ラグビー日本代表主将 **廣瀬 俊朗さん**



第5回 | 11.8 tue.

theme:

土地とつながる食

— 地域に特化したレストランの在り方 —

pesceco オーナーシェフ **井上 稔浩さん**



コラムニスト **中村 孝則さん**



第6回 | 2023年 1.24 tue.

theme:

食の価値観から見える未来予測

— 食を通じて五感を呼び覚ます —

JULIA Executive Chef **nao さん**



アーティスト・foodcreation 主宰 **諏訪 綾子さん**



EAT & LEAD トークサロン

食えることから学ぶ、生きる力

Season 2

イベント
参加者
募集

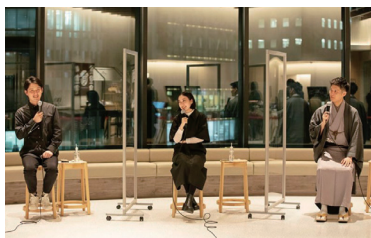
ビジネスにイノベーションを起こす鍵は—

感性を揺さぶる一皿を生み出す“料理人”の創造力、共創力、ロジカル思考に着目したプログラム。
一流の料理人とトップランナーのクロストークと、ゲストや参加者が一体となり思考をシャッフルし、
ひとりひとりが気づきをシェアする共創型のワークショップです。



一汁一菜

グループディスカッション風景



パネルトーク風景 ※写真はイメージです

日時

7月26日(火)、11月8日(火)、2023年1月24日(火)

各回 18時30分～20時30分(予定) 各回定員 先着 25名様

※下記QRコードよりお申し込み下さい

参加費

各回：3,000円(税込) 全3回：8,000円(税込)

オンライン視聴：無料 (要事前申込)

内容

前半

ゲストによるパネルトーク

薬師神シェフ考案、スペシャルな「一汁一菜」のお食事付き

後半

ゲストを交えて、参加者のみなさまにも会場でお言わず
お話していただく対話型のワークショップ

※ オンライン視聴は前半のみ

会場

TOKYO TORCH 常盤橋タワー 3F MY Shokudo Hall & Kitchen

東京都千代田区大手町 2-6-4 <https://mhk-tokyotorch.jp/>

いま、こんなことを考えている！
という方、ぜひご参加ください！

- シェフの生み出すクリエイションに興味がある人
- 新しいインスピレーションを得たい人
- 飲食業界で働かれている方、異業界・異分野の方と意見を交わしたい方

お申し込みはこちらから >>

※ 各回申し込み締切日はWEBをご覧ください



詳しい情報と
過去のイベント内容は
こちら >>



▶ファシリテーター
[unis]chef
薬師神 陸氏



EAT & LEAD トークサロンとは？

「食を食べること」を基軸としつつ、人々がフラットに語り合い、互いの気づきを対話することで、日常やビジネスシーンにも活かせるヒントを得ることができる場です。前半は「EAT&LEAD」のパートナーシェフである薬師神陸氏がファシリテーターを務め、「クリエイションの発想方法」「問題に直面した時の解決方法」など、現代を生きる私たちの明日へのヒントに結びつくような視点で、ゲストと共にトークセッションを繰り広げ、後半は参加者もゲストと一体となり対話を交わす、二部構成のトークサロンです。当日は、薬師神シェフによる、ゲストにちなんだスペシャルな「一汁一菜」もご用意。お料理もお楽しみに。

第4回 7.26 tue. 18:30-20:30

theme: つながり合う個性

現代のリーダーシップ・チームビルディング

ライフスタイルや働き方が急速に変化していく今。変わらない信念を持ちながらも、お客様と共に働く仲間とのニーズの変化に対応しビジネスを進化させてきた山口シェフ。元ラグビー日本代表キャプテンとして、多くの仲間たちと強いチームをつくり、現在は様々な分野で活躍する廣瀬氏。お二人が考える、今の時代に大切なリーダーシップ・チームの在り方とは。



神戸北野ホテル 総支配人・総料理長 山口 浩

フランス料理界の重鎮「ラ・コート・ドール」のベルナール・ロワゾー氏に師事。「世界一の朝食」をはじめ、科学的解釈の料理の実践で注目を集める。仏国より「農事功労賞シュバリエ勲章」をはじめ「現代の名工」「黄綬褒章」等々受賞。現在、日本のサステナビリティ・シーフード活動のリーダーの存在として役割を担う。丸の内シェフズクラブメンバー。 <https://www.kobe-kitanohotel.co.jp/>



株式会社 HIRAKU 代表取締役／元ラグビー日本代表主将 廣瀬 俊朗

5歳からラグビーを始める。現役時代には、東芝の主将として日本一を達成。2007年より日本代表として28試合に出場。2012-13年の2年間は主将を務めた。現役引退後、2019年株式会社 HIRAKU 設立。現在はスポーツの普及活動の他、チーム、組織作り、リーダーシップのアドバイスなども行う。日テレ系「news zero」にも出演中。 <https://hiraku-japan.com/>

第5回 11.8 tue. 18:30-20:30

theme: 土地とつながる食

地域に特化したレストランの在り方

土地に眠る食材を用いて、その場所でレストランを営むことで、地域に根ざした文化や自然との共存を表現する井上シェフ。世界各国・日本中のレストランをめぐる「食」の世界の変化やトレンドをいち早く体感し、発信しつづけるコラムニストの中村氏。食を通じて「土地の本質」を伝えているお二人が考える、地域に根ざしたレストランの在り方とは。



pesceco オーナーシェフ 井上 稔浩

大阪の調理師専門学校卒業後、アルバイトをかねもちしながら放浪の旅へ。2008年故郷の長崎に戻り、父とともに居酒屋をオープン。2014年 pesceco を独立開業。2018年海辺へ移転。2019年ミシュランガイド一つ星獲得。2021年 Japan Times 「destination restaurant」選出。2022年ゴエミヨ「期待の若手シェフ賞」授賞。2022年6月 pesceco に併設した魚屋を開業。 <https://pesceco.com/>



コラムニスト 中村 孝則

コラムニスト。神奈川県葉山町生まれ。ファッションやグルメやワイン、旅やライフスタイルをテーマに、新聞や雑誌やTVで活躍。現在、「世界ベストレストラン50」日本評議委員長も務める。JR九州の「なつ星 in 九州」の車内雑誌「SEVEN STARS PRESS」編集長。ベスト・オブ・コロンビア大使。著書に「名店レシピの巡礼修業」(世界文化社)などがある。 <http://www.dandy-nakamura.com/>

第6回 2023年 1.24 tue. 18:30-20:30

theme: 食の価値観から見える未来予測

食を通じて五感を呼び覚ます

独創的な料理と自然体で楽しめるお店づくりを通じて、人々の心に残る食体験を提供しているイノベティブ・レストラン「JULIA」の nao シェフ。食を本能的な無意識の感覚に訴えることのできる表現媒体として扱うアーティスト、諏訪氏。食を食べることを、新しい表現を通して見せるお二人が考える、一歩先の未来とは。



JULIA Executive Chef nao

元同僚だったソムリエ本橋との出会いから、レストラン開業を決意。独学で料理を学び、2012年に茨城・つくばで「本橋ワイン食堂」を開業。2017年東京・恵比寿に「JULIA」と改名して移転。2018年米国NYへ武者修行に。帰国後、2019年「JULIA」を外苑前に移転。2022年5月、南青山に「IW AOYAMA The Cellar & Grill」を開く。 <https://juliaebisu.wixsite.com/julia>



アーティスト／food creation 主宰 諏訪 綾子

食を本能的で無意識な感覚に訴えることのできる表現媒体として扱う。感情、記憶などの感覚を「あじわい」として伝え、体験者に新たな問いや発見をもたらす作品が特徴。パフォーマンスアート、インスタレーション、ダイニングエクスペリエンスなど国内外で多数発表。美食でもグルメでも栄養源でもエネルギー源でもない、新たな食の可能性を追求している。 <https://www.foodcreation.jp/jp/>

facilitator



ファシリテーター

[unis] chef 薬師神 陸

2008年辻調理師専門学校でフランス料理講師としてスタートし、2014年神谷町【SUGALABO】の立上げからシェフとして尽力。2020年12月より虎ノ門ヒルズ【unis】シェフ、2021年1月より【Social Kitchen TORANOMON】ディレクターシェフとして活動。600以上の生産者とのつながりからレストランの枠に囚われず、企業・社会とのレシピ・商品・イベント開発にも意欲的に取り組む。

NEWS!

トークサロン（各回）翌日から1か月間、トークサロンで提供したメニューを『みそスープBAR』で提供することになりました。詳細は、MY Shokudo Hall & Kitchen のホームページ <https://mhh-tokyotorch.jp/> でご確認ください。

- ※ 当日提供する軽食には、アレルギーを含む食材を使用する場合があります。
- ※ 新型コロナウイルス感染症の感染状況により、縮小開催、延期または中止をする場合がございます。

人を、想う力。街を、想う力。



EAT & LEAD
たべる、つながる、生きる、もたら