

第7回 | 2023/11/28 tue.

メディアの視点から語る、  
愛されるレストランにあるもの、求められるもの



『婦人画報』『婦人画報デジタル』編集長  
**西原 史さん**



フードディレクター  
**山口 繭子さん**

第8回 | 2024/2/6 tue.

コミュニケーション力から見るレストラン経営哲学  
～世代別プレイングオーナーたちと考える～



ブリアンツァグループ オーナーシェフ  
**奥野 義幸さん**



株式会社飯尾醸造 5代目当主  
**飯尾 彰浩さん**



EAT & LEAD  
たべも、つながら、生きる、ちから

# EAT & LEAD トークサロン

## 食べることから学ぶ、生きる力

Season 3

イベント  
参加者  
募集

今年で3期目を迎える今回は、レストランに必要とされる  
「求められる力」と「経営哲学」をテーマにゲストをお迎えし、  
参加者と一体となったEAT&LEAD トークサロンをお届けします。

日時

**2023年11月28日(火)、2024年2月6日(火)**

各日 15:00～17:00 各回定員 先着 30 名様 (予定)

参加方法

**要事前申込**

ご参加には、事前お申し込みが必要です。  
右記のQRコードよりお申し込みください。  
※各回申し込み締切日はWEBをご覧ください

お申し込みは  
こちらから



参加費

各回：**1,000円(税込) 軽食付き**

大手町・丸の内・有楽町エリアの **就業者の皆様は参加費無料!**

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/>



テーマ

**レストランに必要な「コミュニケーション力」と「経営哲学」。  
その在り方から、ビジネスシーンに活かせるヒントを見つけ出す。**

食従事者や丸の内のビジネスパーソンのみならず、「食」の未来のビジョン・あり方を考え、  
ビジネスシーンに活かせるヒントを見つけ出すことを目指します。(今期は全2回のトークサロンを開催いたします。)

お気軽に  
ご参加  
ください!

- 飲食業界で働かれている方、異分野の人々と意見を交わしたい人
- シェフの生み出すクリエイションに興味がある人
- ビジネスシーン等で新しいインスピレーションを得たい人

▶ファシリテーター  
**[unis]chef  
薬師神陸さん**



# EAT & LEAD トークサロンとは？

「EAT & LEAD」のパートナーシェフである薬師神陸さんをファシリテーターに迎え、  
第一線で活躍する食従事者と、異分野で活躍される方々をゲストにお招きするトークイベントを開催。  
参加者と共に「食」の未来のビジョンやあり方を考え、ビジネスシーンに生かせるヒントを見つけ出すことを目指します。



ファシリテーター  
[unis] chef 薬師神陸さん

1988年、愛媛県出身。6歳で父を亡くし、働きに出ている母や幼い弟に料理をつくり始めたことが原点。宮大工の祖父がかつて料理人を目指していたことも影響し、高校卒業後は辻調理師専門学校へ。卒業後は同校のフランス料理講師に。2014年【SUGALABO】の立ち上げから参加、須賀洋介シェフの右腕として同店の人気を支えた。2020年にハレの日のためのレストラン【unis】をオープン。

## 第7回

theme

### メディアの視点から語る、愛されるレストランにあるもの、求められるもの

2023. 11 / 28 TUE. 15:00 - 17:00

コロナ禍を機に、私たちの食事の仕方も、集い方も変わりました。家で料理をつくり、集う楽しみ方を会得した人も多いでしょう。それでもなお、やっぱり私たちはレストランで食事をしたい。何を求めてレストランを予約するのか。予約の取れないレストランはいいレストラン？果たして「愛されるレストラン」とは？お客さまがレストランに求めるものも、楽しむスタイルも変わったのではないかという仮説のもと、『婦人画報』と『婦人画報デジタル』の編集長として、時代と共に変わりゆく食や文化を俯瞰の視点で見つめる西原史さんと、数多くのシェフたちと対話をし、国内外のさまざまな形態のレストランを訪れ、飲食店のディレクションも手がける山口繭子さんをお招きして、「レストランのいまとこれから」につながるヒントを見出す時間です。



西原史さん 『婦人画報』『婦人画報デジタル』編集長

1976年生まれ。京都大学文学部卒業。幸せな気分・体験・時間をお届けするメディア運営がライフワーク。2003年の入社以来『婦人画報』編集部にて在籍し、カルチャーおよびビューティ・ウェルネスを担当。2020年「美しいキモノ」『婦人画報デジタル』編集長と『婦人画報』副編集長の兼務を経て、2021年7月より『婦人画報』『婦人画報デジタル』編集長。関西育ち、茶の湯を愛する二児の母。 <https://www.fujingaho.jp/>



山口繭子さん フードディレクター

神戸市出身。『婦人画報』『ELLE gourmet』（共にハースト婦人画報社）編集部を経て、2019年に独立。両媒体で食や旅、ライフスタイルのジャンルに親しみ、退職後は同分野を中心に取材執筆、ディレクション、コンサルティングで活動中。仕事も趣味も、食・酒・旅。ファインダイニングから角打ち居酒屋まで、食を挟んで人が交わる場を巡り歩く日々。 <https://note.com/mayukoyamaguchi/>

## 第8回

theme

### コミュニケーション力から見るレストラン経営哲学 ～世代別プレイングオーナーたちと考える～

2024. 2 / 6 TUE. 15:00 - 17:00

時代の変化に合わせてリアルタイムに感度を磨き、市場に提案を投げかけるシェフたち。料理の仕方は学べても、経営の仕方はなかなか教わる機会がない。それでも、レストランを運営しながら、スタッフと向き合い、お客様と向き合い、素材と向き合いながら、自身のルーツや美意識を踏襲して表現を続けています。そこにはどんな葛藤があるのか？コミュニケーションにおける難しさはどこか？目標はどこにあるのか？オーナーシェフとして国内外でレストランを経営し、料理のみならず、経営という視点でレストランを見つめ続け形にしてきた奥野義幸シェフと、京都・宮津で130年続く飯尾醸造の5代目として、様々な寿司職人やシェフたちと対話をし、自社のイタリアンレストランも展開する経営者でもある飯尾彰浩さんを迎え、食従事者や丸の内のビジネスパーソンと共に、経営のヒントや人生のゴール設定など、これからは活かせるヒントを見出す時間です。



奥野義幸さん プリアンツァグループ オーナーシェフ

六本木ヒルズ「La Brianza」をはじめ、都内7店舗のプリアンツァグループの代表を務める。和歌山県出身。米国の大学で経営学を学び、会社員を経て、飲食業界へ。都内イタリアンレストランに勤めたのち、渡伊。イタリア8州で料理を学び帰国。2001年代官山「Ristorante la Brianza」を立ち上げ、2003年麻布十番へ移転後独立。その後、プリアンツァグループを展開する。2021年には「BRIANZA TOKYO」を常盤橋タワー商業ゾーン「TOKYO TORCH Terrace」にオープン。レストラン経営だけに留まらず、国内外のレストランコンサルティング、商品プロデュース等を手掛ける。今後、更にサステナブルやウェルネスをコンセプトとした取り組みにも力を入れていく予定。 <https://la-brianza.com/>



飯尾彰浩さん 株式会社飯尾醸造 5代目当主

2000年に東京農業大学大学院で醸造学を修めた後、米系大手飲料メーカーにてマーケティングや営業教育に従事。2004年に地元・宮津に戻り2012年から現職。伝統的な製法を引き継ぎながらも「富士酢プレミアム」や「ピクル酢」といった新商品の開発、2017年には古民家を再生したイタリアンレストラン「aceto」の開業など、社会性と経済性を両立した経営を実践する。他に、江戸前シャリ研究所の所長などを兼務。 <https://www.iio-jozo.co.jp/>

#### NEWS!

最新の告知やイベント情報を随時更新中！

EAT & LEAD の公式サイトはこちら  
<https://shokumar.jp/eat-and-lead/>



※ 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。

人を、想う力。街を、想う力。



三菱地所



EAT & LEAD  
たべるとつながる、生きるもたら