

ゲスト・参加者が一体となり、食の未来のビジョン・あり方を共に考えるトークイベント 「EAT&LEAD トークサロン-食べることから学ぶ、生きる力-」 Season3 開催

開催日時：2023年11月28日（火）、2024年2月6日（火） 各日 15:00～17:00

開催場所：TOKYO TORCH 常盤橋タワー 3階 MY Shokudo Hall & Kitchen

三菱地所株式会社は、当社が推進する食のプロジェクト「EAT&LEAD」の一環として、ゲストによるクロストークや、参加者との対話を深めるワークショップを行う、「EAT&LEAD トークサロン-食べることから学ぶ、生きる力-」 Season3 を2023年11月・2024年2月（計2回）に開催します。

（申し込みサイト URL：<https://eatlead-talksalon-season3.peatix.com>）

「EAT&LEAD」プロジェクトでは、人々においしさや感動を届けることで五感に語りかけ、一皿の裏側にある食の課題に取り組むシェフたちの仕事をリスペクトし、食の未来を切り拓くシェフやレストランと共に様々な食の活動を推進しています。

今回 3 期目を迎えるトークサロンのテーマは、レストランに必要とされる「求められる力」と「経営哲学」。2023年11月は『婦人画報』『婦人画報デジタル』編集長・西原史さんと、国内外の多くのシェフたちと対話をし、飲食店のディレクションも手がけるフードディレクターの山口繭子さんを、そして2024年2月はオーナーシェフとして経営という視点でレストランを見つめ続ける奥野義幸さんと、料理人に愛されるお酢づくりを通じて社会課題解決にも取り組む「飯尾醸造」5代目飯尾彰浩さんをゲストにお迎えします。2回を通してファシリテーターを務めるのは、飲食業界のあり方を変え、料理人の活躍の場を広げることに尽力される「unis」シェフの薬師神陸さん。本イベントでは、食従事者や丸の内のビジネスパーソンなどで構成される参加者と共に「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出す時間」を提供します。

このトークサロンでは、創造力、共創力、ロジカル思考など、人々を感動させる一皿を生み出す「料理人」のクリエイション能力に着目し、企画を通じて、これからの食の未来について対話を重ねてきました。

「EAT&LEAD」プロジェクト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、各業界のトップランナーとして活躍し、それぞれ異なる視点を持つゲストとの対話から、食従事者やビジネスパーソンに明日を切り拓くアイディアに出会うきっかけを創出し、開催を重ねて、次世代の食のシーンを牽引するシェフやレストランの方々ともネットワークされてきた今シーズンは、未来の食を担うレストランシーンに欠かせないテーマにフォーカスしていきます。

今後も三菱地所「EAT&LEAD」プロジェクトでは食を通じ、人々の相互の関わりを生み、より豊かな明日を創造していくことを目指します。



▲「EAT&LEAD トークサロン-食べることから学ぶ、生きる力-」
過去開催時の様子

<イベントに関する報道関係の方のお問い合わせ先>

三菱地所プロパティマネジメント株式会社 丸の内 PR 事務局（平日 10:00～18:00）

TEL：03-4323-0100 / E-mail：marunouchi@ozma.co.jp

<イベントに関する一般の方のお問い合わせ先>

丸の内コールセンター（11:00～21:00）

TEL：03-5218-5100 ※日曜・祝日は、20:00まで（連休の場合は、最終日のみ 20:00まで）

丸の内ドットコムホームページ：<https://www.marunouchi.com/>

開催概要

「EAT&LEAD トークサロン-食べることから学ぶ、生きる力-」 Season3

開催日時：2023年11月28日（火）、2024年2月6日（火） 各日 15:00~17:00

開催場所：TOKYO TORCH 常盤橋タワー 3階「MY Shokudo Hall & Kitchen」

主催：三菱地所株式会社

参加費：1,000円（税込）※大手町・丸の内・有楽町エリア就業者の方は参加費無料。各回軽食付き。

参加方法：要事前申込 <https://eatlead-talksalon-season3.peatix.com>

定員：各回先着30名

WEBサイト：<https://shokumaru.jp/eat-and-lead/23287/>

過去のアーカイブ：<https://www.youtube.com/playlist?list=PLSTw35igB6uPhsdkYwzV3QFtSunqhqv7g>

<「EAT&LEAD トークサロン -食べることから学ぶ、生きる力-」 ファシリテータープロフィール>



薬師神 陸（やくしじ りく）さん/【unis】chef

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。

■ トークテーマ詳細

<2023年11月28日（火）開催>

「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」

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（にしはら ふみ）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月より現職。関西育ち、茶の湯を愛する二児の母。

<https://www.fujingaho.jp/>

<山口 繭子（やまぐち まゆこ）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/>

<2024年2月6日(火)開催>

「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～」

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年続く飯尾醸造の五代目として、様々な鮎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、これから活かせるヒントを見出す時間です。

<奥野 義幸 (おくの よしゆき) さん/ブ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店舗のブ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、ブ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「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 (いいお あきひろ) 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 acetos 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、江戸前しゃり研究所の所長などを兼務。<https://www.iio-jozo.co.jp/>



EAT & LEAD
たべろ、つながる、生きる、ちから

※)【EAT&LEADプロジェクトとは】

生産者・消費者・レストランが共に手を携え、人々が心身共に健康になれる社会づくりを目指し、2008年より「食」に関する様々な活動を行ってきた「食育丸の内」プロジェクトが、より一層、「食」を通じて一人ひとりの本来的な幸せと成長に向き合える場作りを“リード”し“伴走”をしていきたいという思いから、2021年6月より「EAT&LEAD」として再始動。

「EAT & LEAD」詳細：<https://shokumaru.jp/eat-and-lead/>

○丸の内エリアのまちづくりコンセプト：「丸の内 Re デザイン」



**丸の内
Re デザイン**

三菱地所は、2020年以降の丸の内エリア（大手町・丸の内・有楽町）におけるまちづくりを「丸の内 NEXT ステージ[※]」と位置付け、“人・企業が集まり交わることで新たな「価値」を生み出す舞台”を創造していきます。「丸の内 Re デザイン」はその実現に向け、まちづくりのあり方から変えていくコンセプトワードです。

※始動リリース：https://www.mec.co.jp/j/news/archives/mec200124_marunouchinext.pdf