

2024年6月27日

報道関係各位

三菱地所株式会社

**「EAT&LEAD トークサロン-食べることから学ぶ、生きる力-」 Season4 第9回
「個性豊かなシェフたちの未来のありたい姿の描き方」**

開催日時：8月20日（火）14：00～16：00（13：40 受付開始）

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、当社が推進する食に関するプロジェクト「EAT&LEAD」※¹の一環として、「EAT&LEAD トークサロン-食べることから学ぶ、生きる力-」Season4 第9回を8月20日（火）に開催します。（要事前予約）

当日開催するトークサロンでは、丸の内シェフズクラブ※²メンバーの「unis」エグゼクティブシェフ **薬師神 陸さん**、「PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO」オーナーシェフ **岩澤 正和さん**に加えて、「アジアのベスト・パストリー・シェフ賞」受賞後初のトークイベント登壇となる「FARO」シェフパティシエ **加藤 峰子さん**ら3名の食のプロたちが登壇します。今回は、「個性豊かなシェフたちの未来のありたい姿の描き方」をテーマに、食業界の現在と未来を担う人気シェフたちの思考や生き方を通して考える「キャリアデザイン」に関するトークを展開。また、食従事者の皆様が現在抱えている「リアルな相談ごと」に、シェフ自らお答えします。円安、食材の物価上昇、人件費などのコストアップが食品業界の経営を圧迫する昨今の中で、第一線で活躍し、ロールモデルとなるシェフたちの描く未来像に迫ります。

イベント後半にはゲストシェフ3名がつくる**オリジナルピザを食べながら交流会を実施**。ここでしか味わえない限定のピザをご堪能いただけます。また、シェフや食従事者、ビジネスパーソンなど様々な立場の方との意見交換を通じて、新たな出会いやヒントを見つけていただく場としてもご利用いただけます。

➡トークサロン詳細はこちら：<https://shokumaru.jp/eat-and-lead/24022/>



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

■参加シェフ

unis

エグゼクティブシェフ 薬師神 陸さん

2014年に「SUGALABO」の立ち上げから参加し、須賀洋介シェフの右腕として同店の人気を支えた。2020年、虎ノ門ヒルズにレストラン「unis」と食のインキュベーション施設「Social Kitchen Toranomon」をオープン。



PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO

オーナーシェフ 岩澤 正和さん

2006年、ナポリピッツァ世界大会に挑戦し最優秀賞を受賞、「世界一」の称号を得る。2012年に独立し、練馬区石神井公園に「PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO」をオープン。最近では地域連携や医療従事者支援、食の開発など様々なプロジェクトを立ち上げている。



FARO

シェフパティシエ 加藤 峰子さん

名立たるミシュラン星獲得店にてパストリーシェフを勤める。「FARO」では日本の自然や和のハーブをリスペクトしたデザートを提案。2024年3月に「アジアのベストレストラン50」にて、「アジアのベスト・パストリー・シェフ賞」を受賞。



開催概要

「EAT&LEAD トークサロン-食ることから学ぶ、生きる力-」 Season4 第9回

「個性豊かなシェフたちの未来のありたい姿の描き方」

開催日時：8月20日（火）14：00～16：00（13：40 受付開始）

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：1,500円（税込）※大手町・丸の内・有楽町エリアの就業者は無料

定員：先着35名

申込：Peatixよりお申し込みください。

<https://talksalon-season4.peatix.com> ※7月4日（木）公開・申し込み開始

WEBサイト：<https://shokumar.jp/eat-and-lead/24022/>

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

■当日の進行スケジュール（予定）

14：00 開会

- ・EAT&LEAD プロジェクトのご紹介
- ・ゲスト自己紹介

登壇者：薬師神 陸さん/「unis」エグゼクティブシェフ

岩澤 正和さん/「PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO」オーナーシェフ

加藤 峰子さん/「FARO」シェフパティシエ

【第1部】パネルトーク

- ・「個性豊かなシェフたちの未来のありたい姿の描き方」

- ① お店の運営と社会に対して取り組みたいこと、日々どんな風に考えている？
- ② やりたいことをやるための環境とは？組織に所属？独立して自分のお店？
- ③ ①や②を実現していくにあたり、壁にぶつかった時はどうしている？
- ④ みなさんの「リアルな相談ごと」にシェフが答え

- ・グループシェアリング

- ・総括

【第2部】交流会

- ・ゲストシェフがつくるオリジナルピザを食べながら意見交換 他

16：00 閉会



※1)【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、「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想いから、2021年より「EAT&LEAD」として再始動。時代に応じて変化する価値観や未開拓な社会課題を捉え、食と向き合う様なワークショップやプログラムを展開しています。「EAT&LEAD」詳細：<https://shokumar.jp/eat-and-lead/about/>



※2)【丸の内シェフズクラブ】とは】

丸の内シェフズクラブは2009年の発足以来、丸の内エリアを中心に活躍するシェフたちと共に、食に関する意識の向上、生産者・消費者・シェフをつなぐ場づくり、地域と連携したプログラムの実施など、時代に応じた「都市と食」の社会課題に、街をあげて取り組んできました。15年目を迎えた2024年、本業の料理に加え、俯瞰で社会全体を見渡して精力的に活動をするシェフ・パティシエ・バーテンダーの皆さんを第2期メンバーとして新たに迎え、「都市と地域の協働」「食文化の継承」「シェフの可能性」をテーマに、食の現場と丸の内を結びながら、様々な活動を展開してまいります。

「丸の内シェフズクラブ」詳細：<https://shokumar.jp/eat-and-lead/chefsclub/>

○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」



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/news/archives/mec200124_marunouchinext.pdf