

マスコミ関係者各位殿

The Culinary Institute of America 2010 Worlds of Flavor® Conference
(ザ・カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ 2010 ワールズ・オブ・フレイバー・カンファレンス)

日本の食と文化を紹介する世界レベルの料理会議へ 日本からトップシェフ達 39 名の参加が決定！

The Culinary Institute of America(以下 CIA と略称)は 2010 年 11 月 4 日~6 日の 3 日間米国カリフォルニア州ナパの CIA グレイストーン校にて「日本の味と文化」をテーマに料理会議を開催します。この国際会議は、あらゆる国や食のカテゴリーをテーマに毎年開催されています。今年は日本の味と料理技術、および食文化に焦点を当てた、食のプロフェッショナルを対象とする料理会議になります。同会議は、米国で日本の料理を取り上げる料理会議としては最大規模となり、米国の料理界、ジャーナリズムにおいて注目を集めています。

開催に先立ち「チーム・オブ・ジャパン」と命名した料理人や食の専門家のチームを発足し、日本事務局(事務局長 トーマス アンド チカライシ(株)力石寛夫)では、スポンサー獲得活動と参加シェフとのカリキュラム調整、米国CIA事務局との準備を進めています。現在スポンサー企業 44 社と日本を代表する 39 名のシェフ、日本の食文化を多岐に亘り紹介すべくプレゼンテーター7名の参加が決定いたしました。米国からは、日本料理のみならずスペイン料理、モダンキューイジーヌなどの分野で活躍するトップシェフ 34 名が参加する予定です。

■主催機関 The Culinary Institute of America(CIA)について

1946 年に独立した非営利の大学として創立され、カリナリーアート(料理)とベーキングアンドペイストリーアート(菓子)の準学士号及び学士号やその他の資格が取得できる教育機関です。37,000 人を超える卒業生のネットワークをもち、世界のプレミアム料理大学として認知されています。大学はニューヨーク州(ハイドパーク)、カリフォルニア州(セントヘレナ、グレイストーン校)、テキサス州(サンアントニオ)にキャンパスを持ち、その他シンガポールのテスマセックポリテクニク インスティテュートと提携して新しいキャンパスも整備しつつあります。CIA 及び 3 つのキャンパスでのプログラムや活動についての詳細は、以下の URL をご参照ください。

www.ciachef.edu (大学に関する一般情報、学士プログラム他)

www.ciaprochef.com (料理やワインプロフェッショナルプログラム、受賞歴のあるオンラインラーニング他)

■CIA 学長のティム・ライアン博士のメッセージ

日本の料理業界とビジネス業界の古くからの友人や新しい仲間たちと一緒に取り組み、この盛大な料理会議を開催できることを、我々CIA 一同大変光栄に思っています。アメリカでは今、日本の味や料理における日本的流儀に対して非常に関心が高く、世界に広がりを見せている日本料理はアメリカ人シェフやジャーナリスト、また一般の人々からも興味深く受け入れられる大きな可能性を持っています。そして、この総合的な料理会議によって、日本料理が多くの人々に評価され、今後の日本料理の発展のために重要な役割を担ってくれると考えています。

■CIA Worlds of Flavor International Conference & Festival について

世界の料理とその流行に最も影響力のある、プロ向けの料理国際会議として広く知られています。2010年で13回目を数え、毎年約1,100~1,300ドルのチケットが早々に完売してしまいます。約700名もの一流シェフや、企業のメニュー採用者、フードサービス経営陣、卸業者、料理評論家、ジャーナリスト、その他飲食業界のプロフェッショナルやマスメディアが多数来場します。

この料理会議は、通常何十名もの世界のトップシェフ及び食の専門家をアジアやヨーロッパ、地中海、ラテンアメリカ、そして全米から招聘し開催します。CIAの大規模イベントで1カ国だけにテーマを絞ってフォーカスするのは過去1度しかなく(第9回2006年スペイン)、第13回2010年の「日本の味と文化」が実に2度目となります。

■テーマは、「日本の味と文化」—日本人が大切にしてきた日本料理、すしや懐石、その食材からおもてなしの全て—

現在我々が食す日本の料理文化は、非常に多岐に亘っています。世界中で人気となっている寿司、天ぷら、懐石などの伝統料理はもちろん、蕎麦やうどん、お好み焼き、焼鳥、串揚げ、洋食、ラーメン、お菓子なども日本の食文化にはなくてはならないものです。同会議は、種類豊富な日本の食文化を各々のプロの料理人の料理技術や知識を米国の最高水準の料理人、料理評論家、食文化ジャーナリスト、飲食業界の仕事に従事する影響力のあるプロの方々に広く伝承する大きな意義があると考えます。

約39名(参加者別紙参照)の日本の優秀な料理人や食の専門家が、会議のセッションを指揮します。3日間に及び開催される約60ものセッションでは、日本食材、飲料、料理技術、料理の盛り付けや演出、その他様々な要素について学ぶことができ、伝統的な日本料理から現代的にアレンジされた料理まで幅広く紹介される予定です。アメリカ在住の著名な日本人シェフを含むアメリカのトップシェフや事業経営者も参加し、日本の味が、アメリカの今後のフードサービスのコンセプトやメニューにどう取り入れられるか等、広汎に議論する予定です。

イベント詳細: (英語) <http://www.ciaprochef.com/WOF2010/>
(日本語) <http://www.chikaraishi.com/wof2010/>

本件に関するお問い合わせ先

The Culinary Institute of America
2010 World of flavor 日本事務局
TEL: 03-3403-9495

広報窓口: 株式会社オフィスK2M/村上
TEL: 03-5651-3353 FAX: 03-5651-3354
E-mail: info@officek2m.com

2010 Worlds of Flavor Conference & Festival 参加予定メンバー一覧

日本からの参加シェフ		(五十音順・敬称略)
1	安倍 太郎	Taro Abe 和食お多福
2	新井 均	Hitoshi Arai 天孝
3	荒木 稔雄	Shigeo Araki 魚三樓
4	今田 洋輔	Yousuke Imada 久兵衛
5	アイバン オーキン	Ivan Orkin アイバンラーメン
6	太田 博文	Hirofumi Ohta やまと家
7	小川 要	Kaname Ogawa 更科堀井
8	柏原 克己	Katsumi Kashihara やきやき三輪
9	熊谷 喜八	Kihachi Kumagai KIHACHI
10	栗栖 正博	Masahiro Kurisu たん熊北店
11	栗栖 基	Motoi Kurisu 熊彦
12	黒川 光晴	Mitsuharu Kurokawa 虎屋
13	駒木 司郎	Shirou Komaki すし萬
14	坂 昭彦	Akihiko Saka さか昭
15	佐竹 洋治	Yoji Satake 美濃吉本店竹茂楼
16	佐元 省一	Shoichi Samoto はなまるうどん
17	下口 英樹	Hideki Shimoguchi 平等院表参道 竹林
18	高木 慎一郎	Shinichiro Takagi 銭屋
19	高橋 拓児	Takuji Takahashi 木乃婦
20	高橋 義弘	Yoshihiro Takahashi 瓢亭
21	遠山 茂	Shigeru Toyama 久兵衛
22	徳岡 邦夫	Kunio Tokuoka 京都吉兆
23	中東 久人	Hisato Nakahigashi 美山荘
24	中村 元計	Motokazu Nakamura 相伝 京の味 なかむら
25	野口 一男	Kazuo Noguchi 人形町今半
26	野村 大輔	Daisuke Nomura 精進料理醍醐
27	堀井 良教	Yoshinori Horii 更科堀井
28	前田 良博	Yoshihiro Maeda はなまるうどん
29	三國 清三	Kiyomi Mikuni オテル・ドゥ・ミクニ
30	水野 幾郎	Ikuro Mizuno 六覺燈
31	村田 吉弘	Yoshihiro Murata 菊乃井
32	本車田 武弘	Takehiro Motokurumada すし萬 リーガロイヤルホテル店
33	森 峰也	Mineya Mori 久兵衛
34	森住 康二	Yasuji Morizumi 柳麵 ちゃぶ屋
35	八島 且典	Katsunori Yashima 焼とりの八兵衛
36	柳原 尚之	Naoyuki Yanagihara 懐石近茶流 柳原料理教室
37	屋比久 保	Tamotsu Yabiku ロワジュールホテル & スパタワー 那覇
38	米村 昌泰	Masayasu Yonemura レストランよねむら
39	ジェフラムジー	Jeff Ramsey タパス モラキュラーバー (マンダリン オリエンタル 東京)
プレゼンター/デモレーター		
40	太田 進	Susumu Ohta 株式会社オータパブリケーションズ
41	岡部 泉	Izumi Okabe イエローデータ(株式会社太極舎)
42	幸島 武	Takeshi Kohjima 西洋フード・コンパスグループ株式会社
43	辻 芳樹	Yoshiki Tsuji 学校法人辻料理学館/辻調理師専門学校
44	服部 幸應	Yukio Hattori 学校法人服部学園/服部栄養専門学校
45	古市 尚	Hisashi Furuichi フィーストインターナショナル株式会社
46	吉本 隆彦	Takahiko Yoshimoto 株式会社ミュージープリニングアンドオペレーターズ

(2010年7月現在)

2010 Worlds of Flavor Conference & Festival 参加予定メンバー一覧

アメリカの参加シェフ/スピーカー		(アルファベット順・敬称略)
1	Jose Andrés	Think Food Group
2	Nick Balla	Nombe Restaurant Izakaya
3	Theodore Bestor	Harvard Professor
4	Sylvan Mishima Brackett	Peko Peko Catering
5	David Chang	Momofuku
6	Kyle Connaughton	CIA Adjunct Faculty
7	Darrell Corti	Corti Brothers
8	Tim Cushman	OYA Restaurant
9	Stephen Durfee	CIA Faculty
10	Elizabeth Faulkner	Citizen Cake, Orson
11	Yasuhiro Iwata	Delica rf-1
12	Douglas Keane	Cyrus
13	Thomas Keller	The French Laundry, Per Se, Bouchon, Ad Hoc
14	Toshiro Konishi	Toshiro's
15	Shuichi Kotani	Soba Totto
16	Nori Kusakabe	Sushi Ran
17	Larry Kushi	Kaiser Permanente
18	Karen MacNeil	Karen MacNeil & Company LLC
19	Harold McGee	Harold McGee
20	Masaharu Morimoto	Morimoto
21	Yasumasa Nagamine	Consul General of Japan
22	Bob Okura	The Cheesecake Factory
23	Jim Poris	Food Arts Magazine
24	Chandra Ram	Plate Magazine
25	Ruth Reichl	Writer – former Gourmet Editor
26	Harris Salat	The Japanese Food Report
27	Suvir Saran	Devi/Chair, CIA Asian Cuisine Council
28	Hiroko Shimbo	Hiroko's Kitchen
29	Henry Sidel	JOTO Sake
30	Hiro Sone	Ame, Terra
31	Rona Tison	Ito En Tea
32	Yoshi Tome	Sushi Ran
33	Takashi Yagihashi	Takashi
34	Taizo Yoshikawa	Chef to UN Ambassador from Japan
34	Bill Yosses	Executive Pastry Chef at White House

2010 Worlds of Flavor Conference & Festival スポンサー

	スポンサーレベル	会社名
日本側 スポンサー ／ 日本窓口	プラチナ	味の素株式会社／アメリカ味の素社
		株式会社 はくばく
	プレミアムゴールド	金印物産株式会社
		株式会社マルハチ村松
		宝酒造株式会社
		ゆいま～る牧場
	ゴールド	月桂冠株式会社／大関株式会社
		井村屋製菓株式会社／IMURAYA USA, INC.
株式会社リバナス (長生薬草、宮坂醸造、しじみちゃん本舗)		
ブロンズ	株式会社 にんべん	
	株式会社 小学館	
フレーバーディスカバリー コーポレート プラス	株式会社 福光屋	
	株式会社 エムズ	
コーポレート	株式会社 フジマック	
	カフェ・カンパニー株式会社	
アメリカ側 スポンサー ／ アメリカ窓口	プレゼンティング	株式会社 虎屋
	グランドプラチナ	Kikkoman Sales USA
	プラチナ	Japan External Trade Organization (JETRO)
		Mizkan Americas
	プレミアムゴールド	marukome
		California Raisin Marketing Board
	ゴールド	Rueda Region
		House Foods
		Kai USA
		NIPPN CALIFORNIA
	シルバー	Viking
		The Mushroom Council
	ブロンズ	Avocados From Mexico
		California Rice
CanolaInfo		
The Catfish Institute		
Illy Café		
JFC International		
National Pork Board		
SUZUMO MACHINERY		
コーポレート	True World Foods	
	Barilla	
	California Olive Ranch	
	Frito Lay	
	International Marine Products (IMP)	
	Steelite	
Two Chefs on a Roll		
Zojirushi		

(2010年7月現在)

2010 Worlds of Flavor Conference & Festival 名誉／実行委員

名前	法人名	役職
名誉委員		
伊藤 雅俊	味の素株式会社	代表取締役社長
國分 勘兵衛	国分株式会社	取締役会長兼社長
高木 誠一	株式会社 アンデルセン・パン生活文化研究所	取締役会長
茂木 友三郎	キッコーマン 株式会社	代表取締役会長 CEO
組織委員		
青木 時男	マルコメ株式会社	代表取締役社長
太田 進	株式会社オータパブリケーションズ	代表取締役社長
黒川 光博	株式会社虎屋	代表取締役社長
幸島 武	西洋フード・コンパスグループ株式会社	代表取締役社長 (組織委員会委員長)
カ石 寛夫	トーマス アンド チカライシ株式会社	代表取締役 (日本事務局長)
辻 芳樹	学校法人 辻料理学館 辻調理師専門学校	理事長・校長
中村 隆晴	キッコーマン株式会社	執行役員 コーポレートコミュニケーション部長
服部 幸應	学校法人 服部学園 服部栄養専門学校	理事長・校長
カリナリーアドバイザー委員		
岡部 泉	イエローデータ (株式会社太極舎)	代表取締役社長
楠本 修二郎	カフェ・カンパニー株式会社	代表取締役社長
熊谷 喜八	アイビー株式会社	最高顧問
徳岡 邦夫	株式会社京都吉兆	代表取締役社長
古市 尚	フィーストインターナショナル株式会社	社主 (CIA日本同窓会代表)
三國 清三	株式会社ソシエテミックニ	代表取締役
村田 吉弘	株式会社菊の井	代表取締役社長
吉本 隆彦	株式会社 ミュージーミング アンド オペレーターズ	代表取締役社長

(五十音順敬称略・2010年7月現在)