

★★★★ 新潟産品欧州輸出セミナー ★★★★★

～ミシュラン3つ星レストランに聞く 販路拡大のヒント～

日本酒をメインテーマに、新潟産品の欧州向け販路拡大セミナーを開催します。また、「ミシュラン」の星を獲得している海外のフランス料理レストランからシェフとトップソムリエを招き、座談会と交流会も開催します。

期日・会場 2018年1月23日(火) ホテルイタリア軒 3階「サンマルコ」

(新潟市中央区西堀通七番町1574)

内容

■セミナー(14:30-15:30)

「ミシュラン3つ星レストランとSAKEの出会い～新潟ブランドの新たな可能性」

【講師】 ●安部ロブション・ルイ 氏 / ジャパン・エクスキーズ株式会社 代表取締役

2016年にジャパン・エクスキーズ(株)を立ち上げ、日本酒を中心とした日本産食品・伝統工芸品の輸出事業や日本産品のブランディング事業を手掛ける。また、「欧州への輸出戦略」などをテーマに各地で講演。



■座談会(15:40-17:10)

「新潟産品の欧州輸出戦略」

【パネリスト】 ●ピエリック・メール 氏

シェフ「アレノ・パリ・オ・パヴィヨン・ルドワイヤン」(2018年2月～)

2018年2月に「アレノ・パリ・オ・パヴィヨン・ルドワイヤン」(3つ星)に帰任し、フランスで唯一ミシュラン3つ星レストランを2つ持つヤニック・アレノ氏の右腕として、セカンドシェフに就任予定。現在、アレノ氏の台湾店「ステイ・バイ・ヤニック・アレノ」の総料理長として活躍。



●ザック・ビュイス 氏

トップソムリエ「ピエール・ガニエール」ガヤ・リブ店(パリ)

ミシュラン獲得12星、「前衛的」と評されるシェフピエール・ガニエールのガヤ・リブ店(1つ星)のトップソムリエ。これまでフランス南部プロヴァンス地方を代表するホテル「ラ・バステード・ド・ゴールド」でソムリエを務めたほか、フランスワイナリー「ドメヌ・ボマール」のアンバサダーを歴任。



●アントワヌ・グリエス 氏

トップソムリエ「ジョエル・ロブション」エトワール店(パリ)

ミシュラン獲得28星、「世界一星を持つシェフ」として知られるジョエル・ロブションのエトワール店(1つ星)のトップソムリエ。これまで世界的に有名なホテル「フォーシーズンズ」でソムリエを務めたほか、伝統的なフランス料理の店として有名な「ラ・フォンテーヌ・ドゥ・マルス」でトップソムリエを歴任。



●安部ロブション・ルイ 氏 / ジャパン・エクスキーズ株式会社 代表取締役

【ファシリテーター】 ●上野建太郎 氏 / ジャパン・エクスキーズ株式会社 取締役

■交流会(17:30-19:30)

参加費 講演会: **無料** 交流会: **6,000円**

定員 **50名** ※定員になり次第締め切ります

申込み方法 参加申込書に所要事項をご記入の上、**FAX**でお申込みください。

応募締切 **2018年1月15日(月)まで**

注意事項

- ①受講票はお出しません。定員超過によりお受けできない場合は、別途ご連絡します。
- ②交流会は会費制となるため、申込み後欠席される場合は1月19日(金)までにご連絡願います。
- ③交流会費は、当日現金でお支払いください。
- ④無料駐車場の用意はございません。公共交通機関をご利用ください。

主催

新潟市

問い合わせ先

観光・国際交流部国際課 井島・大野(交流戦略室) TEL:025-226-1622(直通)