報道関係者各位
プレスリリース

2022 年 09 月 01 日
ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022 事務局

神戸の人気シェフ 吉田繁雄氏が大阪市内の中学校にて 子ども向け食育イベントを開催！ 近畿エリアから 112 店舗が参加する 「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」

今年で 12 回目を迎える日本最大級のフランス料理イベント「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」では、次世代の創り手や食べ手の育成にも力を入れており、活動の一環として 8 月 29 日(月)に大阪市内の中学校で子供向けの食育イベント「KIDS & FOOD ARE OUR FUTURE」を開催しました。神戸の人気フレンチ「SETTAN AUBERGE A NORD KOBE」(セッタン オーベルジュ・ア・ノール・コウベ)のオーナーシェフ吉田繁雄氏と、シェフが信頼を寄せる神戸の生産農家「すまいるふぁーむ」の藤本耕司氏が、フードロスや地産地消、フードマイレージなどサスティナブルな活動を子供たちにご紹介。会の最後では、藤本氏が手塩に育てたトウモロコシを使って吉田シェフが調理した冷製ポタージュを、生徒さんたちに召し上がっていただきました。

写真左：左が吉田繁雄氏、右が藤本耕司氏、写真右：冷製ポタージュを試食して喜ぶ生徒たち

会場は大阪市立桜宮中学校で、2 年生の生徒さん 30 名が調理室にてイベントに参加。残りの生徒さんは各教室でそのライブ配信を視聴し、計 108 名が参加しました。本イベント開催にあたり同中学校との架け橋となっていただいた在京都フランス総領事ジュール・イールマン様（右写真の中央）が冒頭でご挨拶。「皆で協力して地球に優しい消費が出来るよう考えていきたい。今日は楽しみながらシェフのサスティナブルな取り組みを聞いていただきたいです」と語りました。

<吉田シェフ　コメント抜粋>

「自分は過去にホテルで働いていた経験があり、ビュッフェは色々なお料理が並んでいてとても楽しいけれど、お客様が少ない日は 4 割も廃棄されてしまうこともありました。
例えば、北海道から大阪まで食材を運ぶためには 1,700km の距離をたくさんの燃料を消費して、特別な梱包をして、多くのエネルギー消費が必要となりますね。地元の農家さんの食材を積極的にレストランで使うことで、フレッシュな食材を手に入れながら環境の負担も減らし、農家さんの事業も継続することができるんです。
野菜の皮を天日干しして出汁を取るなど、出来る限りロスを抑えた工夫をしています。僕のお店は山の中のレストランということもあり、野生のホタルもたくさんいるんですよ。川を汚さないように、洗い物の汚水を減らすよう気を付けています」

＜藤本氏　コメント抜粋＞
「スーパーなどでは流通規格にあったものが選ばれるため、規格に合わないお野菜は廃棄されてしまう。自分のところでは、規格外のお野菜もお手頃価格で販売しています。
流通期間を見越して、スーパーではかための品種が求められるが、直売所では野菜を育てる生産農家さんが本当に美味しいと思う状態で提供することができる。これは地産地消の魅力でもあると思うんです。ぜひ一度、地元の直売所に訪れてみてほしいですね！」

シェフたちの話に真剣に耳を傾ける生徒さんたちは、その後、各自のフードロス対策のアクションを考えました。「自分が消費できる量を買う」、「エコバックを持参する」、「大阪に近いところで作られたお野菜を買う」など、日々の生活の中で実践できるアイディアを発表いただきました。

最後に冷製ポタージュが配られると、多くの生徒さんから満面の笑みがこぼれました。ポタージュのカップとスプーンは燃やして畑の肥料にするため、食後に回収され、生徒さんたちには「芽が出る鉛筆」(使い終わったら土に埋めると発芽する鉛筆)がプレゼントされました。吉田シェフは「サスティナブルというワードが一時的なのもので終わってしまわないように、とうもろこしを見る度に今日のことを思い出して欲しい」と最後に語りました。

・吉田繁雄氏プロフィール： http://greencreate.boo.jp/PR/yoshida3.pdf
・「SETTAN AUBERGE A NORD KOBE」詳細：https://francerestaurantweek.com/restaurant/92
・「すまいるふぁーむ」公式サイト： http://www.eonet.ne.jp/~fujimoto-farm/

【「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」近畿エリアから計 122 店舗が参加！】
店舗検索はこちら： https://francerestaurantweek.com/restaurant

■大阪府から 39 店舗参加！

大阪府内の参加店一覧： https://francerestaurantweek.com/restaurant?area=27&keyword=

【参加店例】**「オルタンシアビストロ」**(淀川区)：
https://francerestaurantweek.com/restaurant/348
「ミシュランガイド 2022」に掲載！オーナーシェフ　川端和波氏
大学を卒業後、神戸のホテルを経て上京。西麻布「33fff-Miyamoto」、芝公園「クレッセント」で修行後、2004 年渡仏。「パトリックジェフロワ」3 年、「コルディアンバージュ」1 年、「ジョルジュサンク」1 年と 5 年半修行。帰国後、三國清三氏と出会い「ソシエテミクニ」にて 3 年、静岡の「エスプリ・ドゥ・ミクニ」、「ドメィヌ・ドゥ・ミクニ」にて料理長を歴任する。その後、ヘッドハンティングに合い、俺の株式会社に入社。料理長兼役員として 7 年間勤務し、多くのヒット商品を生み出す。2020 年、満を持して東三国に「オルタンシアビストロ」をオープン。オープン 1 年で「ミシュランガイド 2022」ビブグルマンを受賞。

■兵庫県から 30 店舗参加！

兵庫県内の参加店一覧： https://francerestaurantweek.com/restaurant?area=28&keyword=

【参加店例】**「北野ガーデン」**(三宮)：https://francerestaurantweek.com/restaurant/177
数々のコンクールを受賞！総料理長　中村実氏
若くしてフランスにてミシュラン星付き有名店で修業。帰国後「イゾルデ」(東京)副料理長。大阪ガスグループ「アプリーティ・セサモ」教授。「ザ・シティークラブ」(大阪)料理長。鉄人・坂井シェフで有名な「ラ・ロシェル大阪」グランシェフ、120 年の歴史を有するパリの料理学校「ル・コルドンブルー・パリ神戸校」教授として教育に携わる。大阪万博「迎賓館」総料理長。2019 年より「神戸北野

ガーデン」総料理長。FFCC 主催第 6 回メートル・キュイジニエ・ド・フランス・ジャン・シリンジャー杯、優勝。全国司厨士協会主催 食博覧会料理コンクール特別優秀賞「農林水産大臣賞」受賞。日本エスコフェ協会デシープル、大阪府知事賞　神戸マイスターなど、数々のコンクール受賞歴を誇る。

■京都府から 39 店舗参加！

京都内の参加店一覧： https://francerestaurantweek.com/restaurant?area=26&keyword=

【参加店例】**「Restaurant ai」**(京都市下京区)：https://francerestaurantweek.com/restaurant/95
フランスの星付きレストランで修行した若き天才シェフ 相川浩己氏
9 月 9 日(金)開催の「エクスプレッションディナー」(コンラッド東京)に出演する注目シェフ。大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、国内では東京や静岡、栃木、長野などのレストランで勤務。フランスへ渡り、ヴァランスやアヴィニョン、ディジョンなどの星付きレストランでの修行を経て帰国。様々な土地での経験や出会いを料理に反映している。

「エクスプレッションディナー」詳細： https://francerestaurantweek.com/chefevent
シェフ顔写真： https://www.atpress.ne.jp/releases/314435/img_314435_6.jpg
プロフィール： http://greencreate.boo.jp/PR/aikawa2.pdf

【参加店例】**「富小路 信」**(京都市 御所南)：https://francerestaurantweek.com/restaurant/44
レストラン・ホテルなど 30 年以上、フレンチのコックとして経験を積んだ奥村信宏シェフが展開する人気店「Restaurant 信」の姉妹店。「オリジナルティー溢れる独自の感性的なお料理をお客様にお届けしております」とオーナーシェフの奥村達樹氏。

※他に奈良県から 8 店、三重県から 4 店舗、滋賀県から 2 店舗が参加致します。

【「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク概要】

9 月 23 日(金・祝)から 10 月 16 日(日)まで開催されるフランス料理イベント。高級イメージのあるフレンチながら、ダイナースクラブ会員だけでなく、誰でもこの 24 日間だけリーズナブルな価格(2,500 円、5,000 円、8,000 円のいずれか　※店による)で気軽にフレンチを堪能できることで大人気。毎年、美食家やワイン愛好家、家族連れなど、幅広い層から絶大な支持を受けております。現在、公式ホームページ内からの予約、もしくは店舗への直接電話にて一般予約受付中。
●公式ホームページ： https://francerestaurantweek.com/
●イベント概要と注目シェフ(7 月 5 日配信リリース)： https://www.atpress.ne.jp/news/314435
●リリース【アンバサダーに就任したクララ・ブランさんがコックコート贈呈で満面の笑み
元サッカー日本代表 大久保嘉人さんがスペシャルトークに参加！「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」、8 月 30 日(火)から予約開始】：https://www.atpress.ne.jp/news/323482
●画像一括ダウンロード URL：https://www.atpress.ne.jp/releases/324032/image324032.zip

貴メディアにて参加店のご紹介を確約いただけるメディア様には、イベント期間中に提供予定のコース料理を 1 媒体 1 名様分、料金を事務局負担でご案内しております。ご紹介枠数に限りがございますので、ご希望の方は早めにお申し込み下さいませ。▶お申し込みフォーム： https://onl.bz/2v3bJk2

【お問い合わせ】
「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」事務局　広報担当： 滝口
Tel　　：080-8422-5844(03-6869-2516)　Email　：info@greencreate.jp