

サステナブル・カリナリー・カレッジについて

1 目的

2024年春の北陸新幹線福井・敦賀開業に向け、県内において「観光で稼ぐ」地域づくりを推進するため、都市圏で活躍するトップシェフ・ソムリエ等を講師に迎え、県内の飲食店関係者の技能及び志向の向上を目指します。

【育成する人材像】

- ・自己研鑽に励み、より良いフードサービスの提供を指向する者
- ・食により地域全体に高い付加価値および利潤を生み出せる者
- ・地域の歴史・伝統・文化の担い手たる者
- ・フードロスへの対応など、食材をもたらず環境保全や持続可能な生産体制維持等へ配慮する者
- ・生産者や同業者、異業者など広く交流・連携・協力できる者

2 学 長(敬称略)



村田吉弘
京都 菊乃井 主人
特定非営利活動法人日本料理アカデミー理事長

3 顧問(敬称略)



大沢 晴美
一般社団法人フランスレストラン文化振興協会
代表

4 講師(五十音順 敬称略)

【美味探求コース】



飯塚 隆太
レストラン Ryuzu
オーナーシェフ



落合 務
ラ・ペットラ・ダ・オチアイ
オーナーシェフ



加藤 邦彦
四谷 うぶか
オーナーシェフ主人



昆布 智成
UN GRAIN
シェフパティシエ



才木 充
京料理 直心房 さいき
店主



高橋 拓児
木乃婦
亭主



高良 康之
レストランフィナーージュ
銀座 オーナーシェフ



中村 元計
一子相伝なかむら
主人



松本 浩之
東京會館 ブルミエ
エグゼクティブシェフ



渡辺 雄一郎
レストラン ナベイズム
エグゼクティブシェフ

【サービス技能向上コース】



下野 隆祥
メートル・ド・セル
ヴィスの会 顧問



森 覚
ホテルコンラッド
エグゼクティブソムリエ

【フードビジネスコース】



犬養 裕美子
レストラン
ジャーナリスト



岩城 紀子
Smile Circle
代表取締役



奥井 隆
株式会社奥井海生堂
代表取締役



柏原 光太郎
文藝春秋 文春マルシェ
チーフプロデューサー



仲山 今日子
Forbes Japan
オフィシャルコラムニスト



米田肇
HAJIME
オーナーシェフ

