

ガストロノミー 実践講座

2026 1.29 THU 11:00-15:45

10:30	受付	13:00	レシビラーニングセッション
11:00	開講挨拶	① 里山十帖 桑木野恵子 シェフ	
11:05	講師及び参加者紹介	② IZURUN 中武亮 シェフ	
11:15	講演 IZURUN 中武亮シェフ	③ 氣分 ユーゴ・ペレ=ガリック スシェフ	
12:00	ランチ&フリータイム	14:40	トークステージ
		15:30	質疑応答
		15:45	閉講挨拶

参加費
3000 円

当日、会場で「現金」にて
申し受けます

場所 **シェフパティシエ専門学校** 〒950-0911 新潟市中央区笹口2-9-1
※専門の駐車場はございません

対象 新潟県内の飲食店及び旅館・ホテルで従事している、
勤務二年以上の志が高い若手料理人(料理ジャンルは問わず)

定員 30名様 ※ただし、定員をオーバーした場合は、抽選となりますのでご了承ください。



新潟 里山十帖

桑木野 恵子シェフ

埼玉県出身。「里山十帖」料理長。
オーストラリア、インドなど世界各地を巡り
アーユルヴェーダの哲学や食、ハーブ、
スパイスについて学ぶ。地に根づく
食文化・風土、雪国の暮らしを肌で感じ
ながら、「ローカル ガストロノミー」を料
理に表現。2020年「ミシュランガイド新
潟 2020 特別版」で一つ星を獲得。
ゴ・エ・ミヨ 2022年「テロワール賞」、
2023年野菜のレストランガイド「We're
smart green guide」にてBest Leady
Vegetable chefs世界一位を授賞。



三重 IZURUN

中武 亮シェフ

広島県出身。調理師専門学校卒業
後、函館の「バスク」にて深谷宏治氏
に師事。2010年にスペイン政府貿易
庁主催の第3回「ICEX(シェフ養成プ
ログラム世界選抜20名)」で国費留
学、「アケラレ」「アルサク」で3年間
働く。帰国後は東京にある「山田チカ
ラ」で茶懐石とスペインのガストロノ
ミーを経験、その後、素粋居にて手島
竜司氏と「ヒノモリ」を開業。2021年7
月より現職。



東京 氣分

ユーゴ・ペレ=ガリックスシェフ

1990年フランス生まれ。ティエリー・マ
ルクス氏の下で修業後、2015年に来日
し京都市の特区制度を利用して「菊乃
井本店」で日本料理を2年学び、その後
銀座「エスキス」で7年(うち4年シェフ
ド・キュージーン)研鑽。2024年5月西麻
布に「氣分」をオープン。自ら豊洲市場
へ足を運び、日本の魚介、旬を学んだ。
現在は、生産者との繋がりを軸に、魚
の魅力を最大限に引き出すことに情熱
を注ぐ。日仏の感性を一皿に体现する、
今注目の新進気鋭のシェフ。

申込方法

右記の申込フォームもしくは、こちら(<https://x.gd/cwAYb>)
から必要事項をご入力し、ご応募ください。

応募期間: 1月22日(木)23:59まで



問合せ先



大地と雪の恩恵
本当の豊かさは、新潟にある。

公益社団法人 新潟県観光協会

025-283-1188(平日8:30~17:15)

umasa@niigata-kankou.or.jp 担当: 櫻田