

第5回

全日本・食サミット

テーマは「温度」

料理における温度の考え方に始まり
食の適温、温度と香りの関係、低温の調理。
人間の食への熱き想いを感じてほしい。



温度の大切さ

開催日時：2019年2月24日(日) 10:00～17:00

開催場所：大阪ガスショールーム ハグミュージアム
大阪市西区千代崎3丁目南2番59

参加費：1プログラムにつき 1,500円(会員)、2,000円(一般)

申し込み：チケットぴあ TEL:0570-02-9999(Pコード:641-018)、

【HP】 <http://w.pia.jp/t/shoku-summit5/> (PC・モバイル共通)、

FAX.06・6227・8167、MAIL. summit@aj-fa.com (いずれかでお申込み下さい。)



主催：一般社団法人 全日本・食学会 協力：大阪ガス株式会社、関西食文化研究会

問い合わせ：全日本・食学会事務局 大阪連絡事務所(株式会社ゾード内) / TEL.06・6227・8120

協賛：株式会社ぐるなび、ロート製薬株式会社、味の素株式会社、キューピー株式会社、ハウス食品グループ本社株式会社、カゴメ株式会社、タニコー株式会社、日清フーズ株式会社、ネスレ日本株式会社、ネスレプロフェッショナル、ホシザキ株式会社、大阪ガス株式会社、不二製油グループ本社株式会社、株式会社イノセント、アサヒビール株式会社、大塚製薬株式会社、株式会社サトー商会、株式会社サンリオ、株式会社ニチレイフーズ、マルハニチロ株式会社、キリンビール株式会社、サッポロビール株式会社、サントリー酒類株式会社、マルコメ株式会社、理研ビタミン株式会社、株式会社東急ホテルズ、株式会社トーヨーフードサービス、株式会社にんべん、株式会社日本食糧新聞社、キッコーマン株式会社(順不同)

AJ
FA 
全日本・食学会
ALL JAPAN
FOOD
ASSOCIATION

出演者

順不同



味の素(株)イノベーション研究所
農学博士
川崎寛也



菊乃井
村田吉弘



神戸北野ホテル
山口浩



サスエ前田
前田尚毅



洋食おがた
緒方博行



株式会社ジオード
門上武司



akordu
川島宙



飄亭
高橋義弘



コラムニスト
中村孝則



Koy Shunka, Barcelona
松久秀樹



La Cime
高田裕介



柏屋 大阪千里山
松尾英明



サ・マーシェ
西川功晃



総本家更科堀井
堀井良教



cainoya
塩澤隆由



さえぎ
佐伯裕史



てんぶら成生
志村剛生



MOTOï
前田元



料理マスターズ倶楽部事務局長
高橋喜幸



木乃婦
高橋拓児



東京大学大学院教授
東原和成



Wakiya 一笑美茶樓
脇屋友詞



Maison de Taka Ashiya
糸井章太



レストラン Bio-s
本岡将



日本の宿 のと業 宵待
川嶋亨



GLAMOROUS co., Ltd.
森田恭通



ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド
榎山和司



志摩観光ホテル
樋口宏江



人形町今半
高岡哲郎

プログラム

	5F ハグホール	4F スタジオ A	4F スタジオ C	4F スタジオ D
10:00				
	10:30-10:45 [開会式]			
11:00	10:45-12:00 H-1 料理における温度の考え方 農学博士 川崎寛也 / 菊乃井 村田吉弘 神戸北野ホテル 山口浩			
12:00				
13:00	12:45-14:00 H-2 適温とは サスエ前田 前田尚毅 / 洋食おがた 緒方博行 株式会社ジオード 門上武司	13:15-14:15 A-1 国・地域による温度の捉え方 コラムニスト 中村孝則 / Koy Shunka, Barcelona 松久秀樹 La Cime 高田裕介 / 柏屋 大阪千里山 松尾英明	12:15-13:30 C-1 冷凍の温度 cainoya 塩澤隆由 / さえぎ 佐伯裕史	12:15-13:15 D-1 温度と香り 木乃婦 高橋拓児 / 東京大学大学院教授 東原和成
14:00				13:45-14:45 D-2 人間の熱さ Sponsored by ぐるなび Wakiya 一笑美茶樓 脇屋友詞 / Maison de Taka Ashiya 糸井章太 レストラン Bio-s 本岡将 / 日本の宿 のと業 宵待 川嶋亨
15:00				
16:00	15:15-16:45 H-3 高い温度・低い温度 akordu 川島宙 / 飄亭 高橋義弘 農学博士 川崎寛也	15:15-16:45 A-2 生地と温度 サ・マーシェ 西川功晃 / 総本家更科堀井 堀井良教 株式会社ジオード 門上武司	15:15-16:45 C-2 油と温度 てんぶら成生 志村剛生 / MOTOï 前田元 料理マスターズ倶楽部事務局長 高橋喜幸	15:15-16:45 D-3 提供温度と口中温度 GLAMOROUS co., Ltd. 森田恭通 ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド 榎山和司 志摩観光ホテル 樋口宏江 / 人形町今半 高岡哲郎
17:00				

※出演者、プログラムが変更になる場合がございます。ご了承ください。

SUMMIT MARCHÉ

“サミット・マルシェ”を実施！

「食サミット」当日は、「ハグミュージアム」2Fのイベントスペースにて、「サミット・マルシェ」を開催します。
食材・加工品・調味料などの販売をはじめ、人気シェフによる料理屋台も登場！
皆さまのご来場、心よりお待ちしております。

場所：「大阪ガスショールーム ハグミュージアム」2F イベントスペース

時間：10:00～17:00 ※商品がなくなり次第終了となります。ご了承ください。

ACCESS

〒550-0023 大阪府 大阪市西区千代崎3丁目南2番59



【協力】

Daigas Group 大阪ガス株式会社



関西食文化研究会 関西食文化研究会