

「EAT&LEAD トークサロン-食べることから学ぶ、生きる力-」 Season3  
注目のトップシェフらが参加！  
新生「丸の内シェフズクラブ」メンバーのお披露目と活動計画を発表

開催日時：2024年2月6日（火）15:00～17:00（14:40 受付開始）

開催場所：TOKYO TORCH 常盤橋タワー 3階 MY Shokudo Hall & Kitchen

三菱地所株式会社は、当社が推進中の食に関するプロジェクト「EAT&LEAD」※<sup>1</sup>の一環として、「EAT&LEAD トークサロン-食べることから学ぶ、生きる力-」 Season3を来月2月6日（火）に開催します。また、本イベント内にて、新生「丸の内シェフズクラブ」※<sup>2</sup>のメンバー10名と今後の活動の発表も実施します。

丸の内シェフズクラブは2009年の発足以来、丸の内エリアを中心に活躍するシェフたちによる提案を具現化し、食に関する意識の向上、生産者・消費者とシェフをつなぐ場や、地方と連携したプログラムの実施、そして新しいレストランのあり方の検討などを発信してまいりました。新生「丸の内シェフズクラブ」では、「都市と地域の協働」や「食文化の継承」、「シェフの可能性」をテーマにした活動を予定しており、今回のイベントでは新メンバーのお披露目と合わせて、今後の活動計画を発表いたします。

当日開催するトークサロンでは、丸の内シェフズクラブに新メンバーとして参加する**薬師神陸さん、奥野義幸さん**に加えて、「飯尾醸造」5代目当主の**飯尾彰浩さん**の3名の食のプロたちによる、クロストークや参加者一体型のワークショップを実施します。今回は、「コミュニケーション力から見るレストラン経営哲学」をテーマにビジネスパーソンや食従事者に向けてビジネスのヒントとなる経験やノウハウを共有します。（トークサロン詳細はこちら：<https://shokumaru.jp/eat-and-lead/23287/>）

また今回のワークショップは、飯尾醸造の酢を使ったシャリで作る、手巻き寿司体験を実施します。使用する食材は、「EAT&LEAD」プロジェクトの一環として行う地域連携の取組先の一つである福井県に、シェフたちが足を運んで出会った食材に加えて、各シェフによるオリジナルの具材も使用し、飯尾醸造の酢を用いたシャリと掛け合わせてオリジナルの手巻き寿司を創り上げます。シェフやビジネスパーソン、食従事者が一つのテーブルを囲んで語り合うコミュニケーションの場をつくり、食のプロたちの想像力豊かなクリエイションを体感していただきます。



▲丸の内シェフズクラブ過去の活動の様子



▲「トークサロン」過去開催時の様子



※1）【EAT&LEAD プロジェクトとは】

生産者・消費者・レストランが共に手を携え、人々が心身共に健康になれる社会づくりを目指し、2008年より「食」に関する様々な活動を行ってきた「食育丸の内」プロジェクトが、「食」を通じて一人ひとりの本来的な幸せと成長に向き合える場作りを“リード”し“伴走”をしていきたいという思いから、2021年より「EAT&LEAD」として再始動。時代に応じて変化する価値観や未開拓な社会課題を捉え、食と向き合う様々なワークショップやプログラムを展開しています。「EAT&LEAD」詳細：<https://shokumaru.jp/eat-and-lead/about/>

## 開催概要

### 「EAT&LEAD トークサロン-食ることから学ぶ、生きる力-」 Season3

開催日時：2024年2月6日（火）15:00～17:00

開催場所：TOKYO TORCH 常盤橋タワー 3階「MY Shokudo Hall & Kitchen」

主催：三菱地所株式会社

協力：福井県

WEBサイト：<https://shokumar.jp/eat-and-lead/23287/>

過去のアーカイブ：<https://www.youtube.com/playlist?list=PLSTw35igB6uPhsdkYwzV3QFtSunqhqv7g>



#### ※2) 【「丸の内シェフズクラブ」とは】

「丸の内シェフズクラブ」は、食に関する様々な舞台で幅広く活躍されている服部幸應氏を会長に、丸の内エリアを中心に店舗を構えるシェフたちが食に関する提案・発信を目指すために発足いたしました。新しいレストランのあり方や、食に関する意識・技術の向上、生産者・消費者・シェフをつなぐ場の提供など、食に関するあらゆることに取り組んでいきます。

「丸の内シェフズクラブ」詳細：<https://shokumar.jp/eat-and-lead/chefsclub/>

#### <新生「丸の内シェフズクラブ」メンバー 一覧（50音順）>

お名前	店名（★印は丸の内エリアご出店店舗）	肩書き	ジャンル
岩澤 正和さん	PIZZELIA GTALIA DA FILIPPO	オーナーシェフ	イタリアン
奥野 義幸さん	★BRIANZA TOKYO	オーナーシェフ	イタリアン
加藤 峰子さん	FARO	シェフパティシエ	イタリアン
後閑 信吾さん	SG Group	オーナーバーテンダー	バー
永島 義国さん	★byebyeblues TOKYO	シェフ	イタリアン
中村 嘉宏さん	★招福樓	若主人	日本料理
樋口 敬洋さん	★SALONE GROUP	統括料理長	イタリアン
堀内 さやかさん	御料理ほりうち	店主	日本料理
業師神 陸さん	unis	エグゼクティブシェフ	フレンチ
米澤 文雄さん	No Code	オーナーシェフ	NYフレンチ

## ■「EAT&LEAD トークサロン-食べることから学ぶ、生きる力-」 Season3 登壇者

### <「EAT&LEAD トークサロン-食べることから学ぶ、生きる力-」 ファシリテーター>



#### 薬師神 陸 (やくしじん りく) さん/「unis」エグゼクティブシェフ

1988年、愛媛県出身。6歳で父を亡くし、働きに出ている母や幼い弟に料理をつくり始めたことが原点。宮大工の祖父がかつて料理人を目指していたことも影響し、高校卒業後は辻調理師専門学校へ。卒業後は同校のフランス料理講師に。2014年【SUGALABO】の立ち上げから参加、須賀洋介シェフの右腕として同店の人気を支えた。2020年にハレの日のためのレストラン「unis」をオープン。

### <「EAT&LEAD トークサロン-食べることから学ぶ、生きる力-」 Season3 ゲスト>



#### 奥野 義幸 (おくの よしゆき) さん/「BRIANZA TOKYO」オーナーシェフ

和歌山県出身。六本木ヒルズ「La Brianza」をはじめ、都内7店舗のブリアンツァグループの代表を務める。米国の大学で経営学を学び、会社員を経て、飲食業界へ。2001年代官山「Ristorante la Brianza」を立ち上げ、2003年麻布十番へ移転後独立。その後、ブリアンツァグループを展開する。レストラン経営だけに留まらず、国内外のレストランコンサルティング、商品プロデュース等を手掛ける。<https://la-brianza.com/>



#### 飯尾 彰浩 (いいお あきひろ) さん/株式会社飯尾醸造 5代目当主

2000年に東京農業大学大学院で醸造学を修めた後、米系大手飲料メーカーにてマーケティングや営業教育に従事。2004年に地元・宮津に戻り2012年から現職。伝統的な製法を引き継ぎながらも「富士酢プレミアム」や「ピクル酢」といった新商品の開発など、社会性と経済性を両立した経営を実践する。他に、江戸前シャリ研究所の所長などを兼務。<https://www.iio-jozo.co.jp/>

○丸の内エリアのまちづくりコンセプト：「丸の内 Re デザイン」



丸の内  
Re デザイン

三菱地所は、2020年以降の丸の内エリア（大手町・丸の内・有楽町）におけるまちづくりを「丸の内 NEXT ステージ<sup>※</sup>」と位置付け、“人・企業が集まり交わることで新たな「価値」を生み出す舞台”を創造していきます。「丸の内 Re デザイン」はその実現に向け、まちづくりのあり方から変えていくコンセプトワードです。

※始動リリース：[https://www.mec.co.jp/j/news/archives/mec200124\\_marunouchinext.pdf](https://www.mec.co.jp/j/news/archives/mec200124_marunouchinext.pdf)

### <イベントに関する一般の方のお問い合わせ先>

丸の内コールセンター（11:00～21:00）

TEL：03-5218-5100 ※日曜・祝日は、20:00まで（連休の場合は、最終日のみ20:00まで）