

食を食べること、対話することから「自分にとって大切にしたい価値観」を考える 「EAT&LEAD トークサロン-食を食べることから学ぶ、生きる力-」 Season 2 開催

開催日時：2022年7月26日（火）、11月8日（火）、2023年1月24日（火） 各日 18:30～20:30

開催場所：TOKYO TORCH 常盤橋タワー 3階 MY Shokudo Hall & Kitchen 及び オンライン配信

三菱地所株式会社は、当社が推進する食のプロジェクト「EAT & LEAD」*の一環として、トークセッションや対話型ワークショップを行うイベント「EAT & LEAD トークサロン-食を食べることから学ぶ、生きる力-」 Season 2 を、2022年7月・11月・2023年1月（計3回）に開催、本日7月6日より事前申込を開始しました。（トークサロン申し込みサイト URL：<https://eatlead-talksalon-season2.peatix.com>）

当社では、本プロジェクト発足以来、私たちの生活に欠かせない「食べる」という行為を通して、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目標としてきました。

本イベントでは、「EAT & LEAD」プロジェクトのパートナーシェフである薬師神 陸氏をファシリテーターに迎え、食のプロと異業界で活躍するゲストたちによるトークセッションと、会場参加者の方を交えたワークショップの二部構成で展開する“対話”を基軸としたイベントです。対話することを通して、一流の料理人と各業界のトップランナーとして活躍するゲストが持つ、創造力や目標達成に向けて周囲の人と協力し、多くの人を巻き込みながら課題を解決する力に触れることで、イベント参加者一人ひとりにとっての大切にしたい価値観、生活やビジネスの中に活かすことのできるヒントを発見する場となることを目指します。

本イベント前半のトークセッションでは、薬師神氏考案のゲストにちなんだおむすびとお味噌汁の「一汁一菜」を味わいながら、ファシリテーターの薬師神氏と各ゲストとのクロストークを展開。

後半のワークショップでは、「チームビルディング」や「地方創生」、「食と感性」という共通のテーマをもとに、ゲストと参加者という立場を超えて、お互いのリアルな課題や悩みを共有。会場での対話を通して、自分自身が抱えている課題を解決する糸口や、ビジネスに役立つヒントなど日常生活にも直結する気づきを発見するための機会を提供します。

三菱地所は、今後も「EAT & LEAD」プロジェクトを通じ、食を食べることから見えてくる様々な価値や生きる力を育むための取り組みを実施していきます。

2022年7月26日（火）

「つながり合う個性」



▲山口 浩氏/
神戸北野ホテル
総支配人
総料理長



▲廣瀬 俊朗氏/
株式会社 HIRAKU
代表取締役
元ラグビー日本代表
主将



▲井上 稔浩氏/
pesceco
オーナーシェフ



▲中村 孝則氏/
コラムニスト



▲nao 氏/
JULIA
Executive Chef



▲諏訪 綾子氏/
アーティスト
food creation 主宰

<「EAT&LEAD トークサロン -食を食べることから学ぶ、生きる力-」 ファシリテータープロフィール>

薬師神 陸（やくしじん りく）氏 / [unis] chef



2008年に辻調理師専門学校でフランス料理講師としてスタートし、2014年神谷町「SUGALABO」立上げからシェフとして尽力。2020年12月より虎ノ門ヒルズ「unis」シェフ、2021年1月より「Social Kitchen TORANOMON」ディレクターシェフとして活動。600以上の生産者とのつながりからレストランの枠にとらわれず、企業・社会とのレシピ・商品・イベント開発にも意欲的に取り組む。

「EAT&LEAD トークサロン -食べることから学ぶ、生きる力-」 Season 2 開催概要

開催日時：2022年7月26日（火）、11月8日（火）、2023年1月24日（火）各日 18:30～20:30

開催場所：TOKYO TORCH 常盤橋タワー 3階「MY Shokudo Hall & Kitchen」及び オンライン配信

主催：三菱地所株式会社

開催概要：私たちの感性を揺さぶるものを生み出す食のプロや各業界で活躍するトップランナーたち。本イベントでは、彼らの持つクリエイティブさや共創力、課題解決に向けたロジカル思考に着目。一流の料理人と各業界で活躍するトップランナーによるクロストークとゲストや参加者が一体となり、一つの事柄をテーマに思考をシャッフルし、一人ひとりの気付きをシェアする対話型のワークショップを実施。

当日は、薬師神氏考案のゲストにちなんだおむすびとお味噌の「一汁一菜」付き。会場で提供されたメニューは、TOKYO TORCH 常盤橋タワー 3階「MY Shokudo Hall & Kitchen」内の『みそスープ BAR』で各回の翌日から1か月間提供予定です。詳細は、「MY Shokudo Hall & Kitchen」の[ホームページ](#)にて順次公開予定です。

参加費：各回 3,000 円（税込）、全3回参加 8,000 円（税込）*オンライン視聴：無料（要事前申込）

参加方法：要事前申込（<https://eatlead-talksalon-season2.peatix.com>）

定員：各回 25 名（予定）*食事の提供とワークショップへの参加は会場のみ

「EAT&LEAD トークサロン-食べることから学ぶ生きる力-」 Season 2 トークテーマ詳細

■ 2022年7月26日（火）開催「つながり合う個性」現代のリーダーシップ・チームビルディング

ライフスタイルや働き方が急速に変化していく今。変わらない信念を持ちながらも、お客様や共に働く仲間とのニーズの変化に対応しビジネスを進化させてきた山口シェフ。元ラグビー日本代表キャプテンとして、多くの仲間たちと強いチームをつくり、現在は様々な分野で活躍する廣瀬氏。お二人が考える、今の時代に大切なリーダーシップ・チームの在り方とは。

<山口 浩（やまぐち ひろし）氏/ 神戸北野ホテル総支配人・総料理長>

フランス料理界の重鎮「ラ・コート・ドール」のベルナルド・ロワゾー氏に師事。「世界一の朝食」をはじめ、科学的解釈の料理の実践で注目を集める。仏国より「農事功労賞シュバリ工勲章」をはじめ「現代の名工」「黄綬褒章」等々受賞。現在、日本のサステナビリティ・シーフード活動のリーダー的存在として役割を担う。丸の内シェフズクラブメンバー。<https://www.kobe-kitanohotel.co.jp/>

<廣瀬 俊朗（ひろせ としあき）氏/株式会社 HIRAKU 代表取締役・元ラグビー日本代表主将>

5歳からラグビーを始める。現役時代には、東芝の主将として日本一を達成。2007年より日本代表として28試合に出場。2012-13年の2年間は主将を務めた。現役引退後、2019年株式会社 HIRAKU 設立。現在はスポーツの普及活動の他、チーム、組織作り、リーダーシップのアドバイスなども行う。日テレ系『news zero』にも出演中。<https://hiraku-japan.com/>

■ 2022年11月8日（火）開催「土地とつながる食」地域に特化したレストランの在り方

土地に眠る食材を用いて、その場所でレストランを営むことで、地域に根ざした文化や自然との共存を表現する井上シェフ。世界各国・日本中のレストランをめぐり「食」の世界の変化やトレンドをいち早く体感し、発信しつづけるコラムニストの中村氏。食を通じて「土地の本質」を伝えているお二人が考える、地域に根ざしたレストランの在り方とは。

<井上 稔浩（いのうえ たかひろ）氏/pesceco オーナーシェフ>

大阪の調理師専門学校卒業後、アルバイトを掛けもちしながら放浪の旅へ。2008年故郷の長崎に戻り、父とともに居酒屋をオープン。2014年 pesceco を独立開業。2018年海辺へ移転。2019年ミシュランガイド一つ星獲得。2021年 Japan Times 「Destination Restaurants」選出。2022年ゴ・エ・ミヨ「期待の若手シェフ賞」授賞。2022年6月 pesceco に併設した魚屋を開業。<https://pesceco.com/>

<中村 孝則（なかむら たかのり）氏/コラムニスト>

コラムニスト。神奈川県葉山町生まれ。ファッションやグルメやワイン、旅やライフスタイルをテーマに、新聞や雑誌や TV で活躍。現在、「世界ベストレストラン 50」日本評議委員長も務める。JR九州の「ななつ星 in 九州」の車内雑誌「SEVEN STARS PRESS」編集長。ベスト・オブ・コロンビア大使。著書に『名店レシピの巡礼修業』（世界文化社）などがある。<http://www.dandy-nakamura.com/>

■ 2023年1月24日(火) 開催「食の価値観から見える未来予測」食を通じて五感を呼び覚ます

独創的な料理と自然体で楽しめるお店づくりを通じて、人々の心に残る食体験を提供しているイノベーター・レストラン「JULIA」の nao シェフ。食を本能的な無意識の感覚に訴えることのできる表現媒体として扱うアーティスト、諏訪氏。食べることを新しい表現で見せるお二人が考える、一步先の未来とは。

<nao (なお) 氏/ JULIA Executive Chef>

元同僚だったソムリエ本橋との出会いから、レストラン開業を決意。独学で料理を学び、2012年に茨城・つくばで「本橋ワイン食堂」を開業。2017年東京・恵比寿に「JULIA」と改名して移転。2018年米国NYへ武者修行に。帰国後、2019年「JULIA」を外苑前に移転。2022年5月、南青山に「W AOYAMA The Cellar & Grill」を開く。<https://juliaebisu.wixsite.com/julia>

<諏訪 綾子氏 (すわ あやこ) 氏/アーティスト・food creation 主宰>

食を本能的で無意識な感覚に訴えることのできる表現媒体として扱う。感情、記憶などの感覚を「あじわい」として伝え、体験者に新たな問いや発見をもたらす作品が特徴。パフォーマンスアート、インスタレーション、ダイニングエクスペリエンスなど国内外で多数発表。美食でもグルメでも栄養源でもエネルギー源でもない、新たな食の可能性を追求している。<https://www.foodcreation.jp/jp/>



※)【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、より一層、「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想いから、2021年6月より「EAT&LEAD」として再始動。

「EAT&LEAD」詳細：<https://shokumar.jp/eat-and-lead/>

<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)

丸の内ドットコムホームページ：<https://www.marunouchi.com/>

○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[※]」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