

# 中村勝宏氏講演会の開催

## ～「料理人の責務とSDGs」～

〈開催日時：令和3年7月17日(土) 14時00分～16時00分〉

広島への食の魅力向上によるブランド力の強化に向けて、優秀な若手料理人の発掘、育成を目的とした「ひろしまシェフ・コンクール」の審査員であり、日本人で初めてミシュランガイドの1つ星を獲得し、2008年の北海道洞爺湖サミットでは総料理長を務めた中村勝宏氏に迎えて、リーガロイヤルホテル広島において講演会を開催します。

料理人の方のみならず、生産者や食品関連企業の方、学生、食に関心のある方を広く対象としていますので、ぜひ、ご参加ください。

### ■開催日時

令和3年7月17日(土)

14時00分～16時00分

〈スケジュール〉

14時00分 開会

14時05分 講演開始

15時30分 質疑応答

16時 閉会

### ■場所

リーガロイヤルホテル広島 3F 「瀬戸」

(広島市中区基町6-78)

### ■参加費

無料

### ■定員

40名

### ■主催者

リーガロイヤルホテル広島

広島県料理人コンクール実行委員会

### 【中村勝宏シェフプロフィール】

1944年 鹿児島県阿久根市出身  
国内のホテルで修行後  
渡欧、15年にわたり  
フランス各地のレストランで研鑽を積む

1979年 パリのレストラン「ル  
・ブールドネ」のグラン  
シェフ時代 日本人初のミシュランの一つ星  
を獲得

1984年 帰国し、ホテルエドモント開業とともにフ  
レンチレストラン「フォーグレイン」の総料  
理長を経て常務取締役統括調理長を務める。

2008年 北海道洞爺湖サミットの総料理

現在 日本ホテル(株)統括名誉総料理長を務める。



### 【受賞及び受章】

1972年 Concours National de Poêle d'Or (France)  
入賞

2003年フランス共和国農事功労章シュヴァリエ叙勲

2010年フランス共和国農事功労章オフィシエ叙勲

2016年フランス共和国農事功労章

コマンドゥール叙勲

※参加を希望する場合は、7月13日(火)17時までに、別紙申込みフォームにより、リーガロイヤルホテル広島までFAXをお送りください。(FAXのみの受付となります)

※新型コロナウイルスの蔓延状況等により、中止する場合があります。

**FAX:082-228-5339(申し込み締切:7月 13 日)**

**FAX  
お申込みフォーム**

(TEL:082-228-5252) リーガロイヤルホテル広島 行

**中村勝宏氏講演会の開催**  
～「料理人の責務とSDGs」～  
日時：令和3年7月17日(土) 14時00分～16時00分  
場所：リーガロイヤルホテル広島 3F「瀬戸」

◆連絡先担当者氏名:

◆連絡先担当者所属会社・団体名:

連絡先:TEL

FAX

◆参加者

氏名	会社名等所属	該当するものに <input checked="" type="checkbox"/> してください
		<input type="checkbox"/> 料理人 <input type="checkbox"/> 食品関連企業 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他
		<input type="checkbox"/> 料理人 <input type="checkbox"/> 食品関連企業 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他
		<input type="checkbox"/> 料理人 <input type="checkbox"/> 食品関連企業 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他
		<input type="checkbox"/> 料理人 <input type="checkbox"/> 食品関連企業 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他
		<input type="checkbox"/> 料理人 <input type="checkbox"/> 食品関連企業 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他

※本返信用紙に御記入いただいた個人情報は、個人情報保護法の趣旨に照らして、適切かつ慎重に取り扱わせていただきます。

※料理人コンクールの案内等を送付させていただくことがあります。