

# 伝統食材とフランス料理のエスプリ を融合させた唯一無二の料理 (C'est Nabeno-ism)

ミシュランガイド東京で6年連続で二つ星を獲得した「ナベノ-イズム」のエグゼクティブシェフCEOである渡辺雄一郎氏が下町の食文化を取り入れた「ナベノ-イズム」のフランス料理を作り上げることをテーマとし、取り組んでこられた技法を御紹介いただきます。

日本の素材を生かしてフランス料理に向き合い続け日々進化する、その思いと技術を伝えます。

調理のデモンストレーション(試食付き)も実施予定です。

2024年

1月29日(月)

13:30~15:30 (受付13:00~)



わたなべ ゆういちろう

講師：渡辺 雄一郎 氏

「ナベノ-イズム」 エグゼクティブシェフ CEO

出身地：千葉県（1967年生まれ）

1988年に大阪あべの辻調理師専門学校を卒業後、同校フランス校へ進学。フランス、クーシュヴェル「ル・シャビシュー」にて研修。

フランス、リヨン「ラ・テラス(シェ・アントナン)」、東京「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー」で腕を磨く。その後、ロブショングループのシャトーレストラン「タイユヴァン・ロブション」へ。「カフェ・フランセ」では7年間シェフを務め、2004年には恵比寿「ジョエル・ロブション」へ。同店では11年間にわたり、エグゼクティブシェフとして活躍。

2016年7月7日、台東区の浅草・駒形にレストラン「ナベノ-イズム」を開店。

辻調グループ校友会コンピトゥム副会長、クラブアトラス副会長、トックブランシュ東日本地区委員、クラブドタスキドール理事。

第12回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞

## ●会場

なら食と農の魅力創造国際大学校 安倍校舎 実践バンケット  
(奈良県桜井市高家2217)

## ●対象者

飲食サービス業に従事している人  
食に関心のある人

※申し込み方法等、詳細は裏面をご覧ください

## ●参加費無料・要事前申込(抽選)

(定員50名)

主催



奈良県立

なら食と農の魅力創造国際大学校

2年制  
専門学校

NAFIC

検索



# お申し込み（事前申込制）・会場案内

## お申し込み方法

名前（ふりがな）、電話番号、勤務先、FAX番号またはEメールアドレス、ご利用交通手段（送迎バス利用の有無）を明記のうえ、FAXまたはWEB（申込みフォーム）でお申し込みください。

### ●参加のご連絡

申し込みが定員（50名）を超えた場合は抽選となります。

参加の可否については、1月23日までにFAXまたはEメールでお知らせします。ドメイン「@office.pref.nara.lg.jp」からのEメールを受信できるよう設定をお願いします。

## お申し込み期限

1月18日（木）まで

## お問い合わせ先

なら食と農の魅力創造国際大学校  
フードクリエイティブ学科 食・研修係  
TEL.0744-46-9700（平日8:30-17:15）

### 参加申込のための QRコード

▼申込みフォームURL

<https://www3.pref.nara.jp/nafic/apply-training-food/>



※ご応募いただきました個人情報は、本講座の運営にのみ使用します。

※災害や感染症拡大の状況によって、やむなく講座を中止する場合は、お申し込み時にいただいたFAXまたはメールへ連絡します。

## アクセス

住所：奈良県桜井市大字高家2217

○近鉄・JR桜井駅より車で約10分（約4km）

○近鉄橿原神宮前駅より車で約15分（約5km）

※会場周辺まで利用できる公共交通機関はございません。

送迎バスを運行します。

※駐車場がございますので、自動車での来校も可能です。

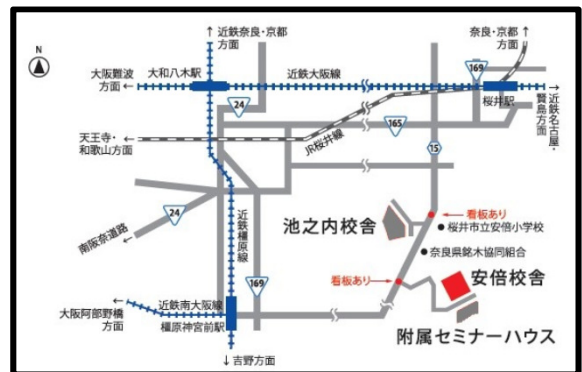
## 無料送迎バス

桜井駅北口ロータリー発着

行き 桜井駅 13:00 発

帰り NAFIC 15:45 発

※要事前申込。申し込みがない場合は運行しません。



## NAFIC公開講座 参加申込書（FAX番号 0744-46-3370）

(ふりがな) 名前	(平日の昼間に連絡がとれる電話番号をご記載ください) 電話番号 ( )
勤務先 (店名・会社名等)  (所在地)	
FAX番号またはEメールアドレス	
ご利用交通手段	送迎バス利用(有・無) ※無の場合の交通手段 ( )