

いま顔を上げる
シェフたちの本気。

おいしい別府。
見る聞く食べる。
2022



別府の観光が料理から変わる。
全国で活躍するシェフと地元のシェフが
刺激し合う全5回のプログラム。
料理人はその土地の風土を表現する演者でありたい。
自らに問い掛けるところから始めよう。

全5回プログラム内容

09/13 キックオフ対談+試食会+座談会
火曜日 「民藝としての出汁」

哲学者 鞍田崇 × 八雲茶寮 FOOD NIPPON 代表 梅原陣之輔/
ファシリテータ江副直樹



10/18 ワークショップ+試食会+座談会
火曜日 「薬膳からワインまで」

薮崎友宏 chef : 南青山 Essence



01/17 ファイナル対談
火曜日 「発酵するのは人」

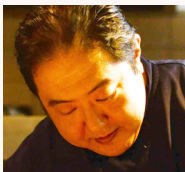
発酵デザイナー 小倉ヒラク × 八雲茶寮 FOOD NIPPON 代表
梅原陣之輔/ファシリテータ江副直樹



※ 食材はイメージです

10/04 ワークショップ+試食会+座談会
火曜日 「薪焼 阿蘇の赤牛より」

宮本健真 chef : antica locanda MIYAMOTO



11/08 ワークショップ+試食会+座談会
火曜日 「世界と郷土の間に見えるもの」

清水将 chef : デンクシフロリ



お問い合わせ

別府商工会議所 (別府市中央町 7 番 8 号)
Tel: 0977-25-3311 Mail: adachi@beppu-cci.or.jp
担当: 安田・足立・野口

