

# ガストロノミーの継承と革新 ～憧れを超えて世界をつかめ～

フランス料理はMOF、プロスペール・モンタニエ国際料理コンクールをはじめとする、フランス並びに各国の様々なコンクールによってその知識と技能を未来へとつないできました。「フランスレストラン文化振興協会 (APGF)」は「第21回メートル・キュイジニエ・ド・フランス ジャン・シリンジヤー杯」(11月11日決勝)の開催に向けて下記の通り、講習会を開催致します。意欲ある皆さんの参加をお待ちしております。

フランスレストラン文化振興協会 (APGF) 会長 大沢晴美



今回は「レストラン ラフィナージュ」高良康之シェフをお迎えし、2025年コンクールテーマ「日本の魚貝類と発酵食材を使用したフランス料理」を意識したレストラン料理をご紹介します。さらに、2025年1月に開催された「第74回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」にて、見事第3位に入賞した鈴木雄也シェフには、コンクールで披露された野菜料理を再現していただきます。

今回の講習会はより“コンクール”を意識した実践的な内容です。出場を目指す方はもちろん、これから挑戦したい若手の皆様もぜひご参加ください！

日 時	2025年6月17日(火) 13:30～16:00 (13:00 受付開始)
講 師	高良康之 (レストラン ラフィナージュ) / 鈴木雄也 (セルリアンタワー東急ホテル)
開催場所	フジマック 東京クッキングラボ トリー (東京都港区南麻布1丁目7番23号)
料 金	1講座 ¥6,000 ※一部試食がございます※お支払いは当日現金にてうけたまわります

お申込は専用フォームへ <https://x.gd/5sRlh>

QRコードまたはURLより、所定のフォームにてお送りください。

《キャンセルポリシー》 ※イベント7日前以降のキャンセル、及びご連絡のない場合は全額のキャンセル料を申し受けます。※当日は写真撮影が入りますので、ご了承ください。



*Yasuyuki Takara*

高良 康之 (たから やすゆき)

ホテルメトロポリタン勤務を経て、89年渡仏  
パリ・サヴォワ地方などフランス各地で2年間研鑽を積む

帰国後は、赤坂「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー」  
副料理長、日比谷「南部亭」料理長を歴任し、  
2002年「ブラスリー・レカン」オープンに伴い、料理長に就任  
「銀座レカン」総料理長を経て、2018年10月、銀座五丁目に自身の店  
「レストラン ラフィナージュ」をオープン

1991年 東京生まれ  
2011年3月 武蔵野調理師専門学校卒業  
2011年4月 セルリアンタワー東急ホテル入社  
2018年9月 第4回パテ・クルート世界大会選手権アジア大会  
第3位入賞  
2023年11月 第20回メートル・キュイジニエ・ド・フランス  
"ジャン・シリンジヤー杯" 優勝  
2025年1月 第74回プロスペール・モンタニエ国際料理  
コンクール第3位入賞

*Yuya Suzuki*

鈴木 雄也 (すずき ゆうや)

