

伝統と革新の継承

～「ラ・ブランシュ」田代和久シェフに学ぶ、 現代フランス料理の真髄～

フランス料理の歴史は中世にさかのぼります。1000 年を超える人々の営みによって進化してきた技と知識を原点に、現代フランス料理は数々のコンクールによってその伝統と革新をつないできました。

今回の APGF 料理講習会では、日本のフランス料理界を牽引し続け、多くの料理人に多大な影響を与えてきた「ラ・ブランシュ」の田代和久シェフをお迎えします。

素材の本質と向き合い、時代を超越した美しさを皿の上に表現し続ける田代シェフの料理哲学と確かな技術は、これからコンクールを目指す方はもちろん、自らの引き出しを深めたいすべてのプロフェッショナルにとって、大きな道標となるはずです。

フランスガストロノミーの未来を担う志高き皆様のご参加を心よりお待ちしております。

一般社団法人フランスレストラン文化振興協会 (APGF)
会長 大沢 晴美



日 時 2026 年 9 月 29 日 (火) 13:30 ~ 16:00 (13:00 受付開始)

講 師 田代 和久 (ラ・ブランシュ)

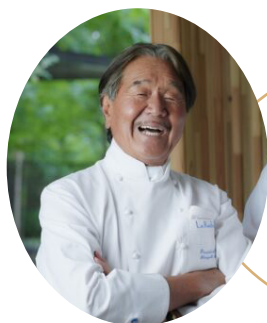
開催場所 フジマック 東京クッキングラボラトリー
(東京都港区南麻布 1 丁目 7 番 23 号)

料 金 ￥7,000 ※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。



Kazuhisa
Tashiro

1950 年、福島県生まれ。高校卒業後、上京して調理師専門学校へ。
都内のフランス料理店数軒で働いた後、1979 年、29 歳で渡仏。
「ル・ランデ」「ギョ・サヴォワ」「パリエル ニュイイ」など各地で 3 年間修業を積む。
帰国後、1983 年に銀座のフランス料理店でシェフを 3 年務め、
1986 年、東京・南青山に「ラ・ブランシュ」オープン。



坂井 宏行 (ラ・ロシェル)

当日は、
田代シェフと親交の
ある坂井宏行シェフが
駆けつけてくださる予定
です！お二人によるークや
裏話も必見！
どうぞ楽しみに！！

お申込は専用フォームへ
<https://x.gd/wlBmH>

QR コードまたは URL より、
所定のフォームにてお申込みください。



《注意事項》 ※イベント 3 日前のキャンセル、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。

