

# 2024 年度 ゴブラン会

## 第 30 回講演会 および 第 31 回賞味会のご案内



陽春のみぎり 皆様にはますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

さて、コロナ禍の休止期間を除いて毎年開催されてまいりました ゴブラン会講演会は、今年でいよいよ 30 回、賞味会は 31 回を迎え、下記の通り盛大に開催の運びとなりました。

これらは、ゴブラン会の会員の皆様と共に作り上げてきた日本のフランス料理の歴史そのものであるとも言えます。そこで今回は、第 1 部で、一般社団法人フランスレストラン文化振興協会 (APGF) の会長として、日本のフランス料理界に多大なる影響を与え続けておられます大沢晴美様にご登壇いただき、「進化するフランス料理を支える伝統の継承」というテーマでフランスでのレストラン事情や業界の現状などのご講演をいただきます。また第 2 部では、2023 年にフランス料理界の最高峰である、フランス国家最優秀職人章 (M.O.F.) を日本人として初めて獲得された関谷健一郎氏 (3ツ星 ガストロノミー ジョエル・ロブション 総料理長) に、その栄光に至るお話を伺います。そして、遡ること今から 45 年前にパリのレストランで、日本人シェフとして初めてのミシュランの星を獲得し、日本にフランス料理の黎明をもたらしたゴブラン会の中村勝宏会長との「半世紀を隔てたフランス料理・ビッグ対談」にもぜひご期待ください。

また、ブッフェ料理の最高峰として揺るぎない評価をいただいているゴブラン会賞味会は、第 31 回を迎え、今年もあくなき探究とさまざまな工夫を凝らした豪華絢爛のお料理で皆様をお待ちしております。今年のテーマは「夏料理」です。なお、今回の賞味会では石川、富山の食材なども使用させていただくとともに、皆様からいただいた参加費の一部を石川能登半島地震の支援金とさせていただきます。あらかじめご了承ください。

充実の記念講演会並びに賞味会、是非とも皆様お誘い合わせの上、ご出席賜りますようご案内申し上げます。

記

開催日：2024 年 7 月 16 日 (火) 受付：午後 4 時 30 分より

**ゴブラン会 報告** 午後 5 時～

**第 1 部 / 講演会** 午後 5 時 10 分～ 50 分

講師：大沢 晴美氏 (株式会社オフィス・オオサワ 取締役 / 一般社団法人フランスレストラン文化振興協会 (APGF) 会長)  
「進化するフランス料理を支える伝統の継承 ～コロナ後のフランス～」

**第 2 部 / 特別対談** 午後 6 時～午後 7 時

関谷 健一郎氏 (ガストロノミー ジョエル・ロブション 総料理長)  
中村 勝宏氏 (ゴブラン会 会長)  
「フランス国家最優秀職人章 (M.O.F.) への道のり」

**第 3 部 / 賞味会** 午後 7 時～

ホテルメトロポリタンエドモントが誇る「現代ブッフェ料理の神髄 2024 夏バージョン」

会場：ホテルメトロポリタンエドモント 2 階「万里」「悠久」  
東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1101 (宴会予約)

参加費：会員 / 一般ともに 20,000 円 (うち 2,000 円は能登半島震災の支援金とさせていただきます)

お申込：裏面をご確認いただき、申込フォーム (QR コードを読み取って入力)、またはメール、FAX にてお送りください。

振込先：参加費を 2024 年 7 月 5 日 (金) までにお振込みください。振込みの確認をもちまして、参加受付とさせていただきます。なお、7 月 9 日 (火) 以降のキャンセルは返金できませんのでご注意ください。

→ 郵便振替口座番号：00120-1-99329 加入者名：ゴブラン会

→ 銀行振込みの場合：ゆうちょ銀行 〇一九 (ゼロイチキュウ) 支店 当座 0099329 ゴブランカイ

お問合せ：ゴブラン会 事務局 TEL 03-6273-1418 FAX 03-6273-1419 E-MAIL : gobelin@ESF.jp

# ゴブラン会 第30回 講演会 講師プロフィール



おおさわ はるみ  
**大沢 晴美**

株式会社オフィス・オオサワ 取締役  
一般社団法人フランスレストラン文化振興協会 (APGF) 会長  
La Liste 世界トップ1000レストラン 日本編纂委員 / コレージュ・キュリネール日本 理事

南仏モンペリエ留学中にフランス料理とレストランサービス、ワインに出会い、1988年よりパリ商工会議所の委託により、フランス料理留学（フェランディ）を実施。1990年、フランス料理文化センターを開設、開設時より事務局長。フランス料理とサービスのプロ養成教育と留学の普及に努め、現在までに500名以上の日本人プロをフランスへ送り出している。1994年から料理とレストランサービスの日本全国レベルのコンクールを主催、料理コンクール料理、サービスともに世界コンクールで優勝者を輩出している。コンクールを継続するために、結成された「(社)フランスレストラン文化振興協会」(APGF)会長に就任。2001年、フランス農事功労章シュバリエ、2010年同オフィシエ、2015年フランス国家功労章シュバリエ受章。2017年12月、日本人として3人目のフランス農事功労章コマンドール。2021年食分野では日本女性初めてのレジオン・ドヌール勲章シュバリエを受章。著書「フランスレストランに魅せられて」(キョロス出版)



せきや けんいちろう  
**関谷 健一郎**

ガストロノミー ジョエル・ロブション エグゼクティブシェフ

1979年千葉県生まれ。専門学校卒業後、ホテルでの経験を経て、2002年に渡仏。2006年よりパリにあるラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションに勤務。弱冠26歳の若さでロブション氏の推挙によりスーシェフに抜擢される。2010年、東京・六本木のラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションのシェフ着任。2018年11月「第52回 <ル・テタンジェ> 国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」にて、日本人シェフ34年ぶりの優勝を果たす。2021年11月 ガストロノミー “ジョエル・ロブション” のエグゼクティブシェフ(総料理長)に就任。2023年6月 日本人初 料理部門 M.O.F.(フランス国家最優秀職人章)受章。

## 申込方法

### 申込みフォーム

スマートフォンで右側のQRコードを読みとり、必要事項を入力ください。(一番簡単です!)  
以下のURLからもフォーム入力できます。ゴブラン会のHPにもリンクを掲載しています。  
<https://bit.ly/3Q0xBd0>



メール送信  [gobelin@ESF.jp](mailto:gobelin@ESF.jp)

参加者氏名、勤務先、携帯電話番号、同伴者を明記し送信ください。折り返し、メールにて返信いたします。  
2週間経っても連絡がない場合はお手数ですが事務局へお知らせください。(TEL 03-6273-1418)

### FAX送信 03-6273-1419

参加者氏名

勤務先

連絡先電話番号

メールアドレス

同伴者氏名 ①

②

同伴者氏名 ③

④