

この地で目指す究極のグローバルガストロノミー

メインテーマ



THE WORLD CUISINE ACADEMIC MEETING IN HIROSHIMA

第2回 世界料理学会 in HIROSHIMA・アットクレ

2026年2月3日 火
10:00-17:00, 18:30-21:00

メインテーマ

この地で目指す究極のグローバル ガストロノミー

会場

モーニング・アフタヌーンセッション

新日本造機ホール〈10:00 開会〉

•チケット:料理人・一般人 / 2,000円 大学生・調理専門学校生 / 500円 高校生 / 無料

イブニングセッション

クレイトンベイホテル〈18:30 開宴 18:00 開場〉

•チケット:12,000円 食事・フリードリンク付〈予約制・販売数限定〉

*モーニング・アフタヌーンセッションの参加が必要です。

講演者

深谷宏治 (ラ・コンチャ・イ・バスク、函館)

高木慎一郎 (日本料理 銭屋、金沢)

木村 藍 (五氣里、千葉いすみ)

フェデリコ パチャ (Diametro 200、エルナニ、スペイン)

川村 満 (広島県日本調理技能士会長、広島)

永島茂明 (Amiral、呉)

山根大助 (ボンテベッキオ、大阪)

音羽和紀 (オトワレストラン、宇都宮)

登壇者

平田 靖 (平田水産技術コンサルティング、江田島)

古本祐輔 (丸十水産、呉)

池田佳幸 (海軍の料亭五月荘、呉)

北村浩司 (中国放送、広島)

*順不同、一部変更となる場合があります。

主催:第2回 世界料理学会in HIROSHIMA・アットクレ実行委員会

後援:呉市、呉商工会議所、呉広域商工会、呉飲食組合

本世界料理学会は、呉市地域パートナーシップ支援事業の補助金を受けて実施します。



呉・大博覧会事業

この地で目指す究極のグローバル ガストロノミー

第2回 世界料理学会 in HIROSHIMA・アットクレのご案内

今年3月の第1回 世界料理学会 in HIROSHIMAの成功を受けて、第2回を来年2月に広島県呉市で開催いたします。この第2回 世界料理学会 in HIROSHIMA・アットクレは、11回を数える「世界料理学会 in HAKODATE」のコンセプトである『料理人が社会に何ができるか』を引き継ぎながら、広島ならではの新しい視点を盛り込みます。すなわち、日本とスペインのスターシェフ・料理人が自ら料理哲学や料理手法など、斬新な食の話題を提供することで、若き料理人を育成します。さらに、ここ呉では食に大きな関心を示す大学生、調理専門学校生、高校生などにエキサイティングな刺激を与え、次世代の広島県の食をリードする料理人や若者の育成を目指します。多くの方々のご参加を心よりお待ちしております。

第2回 世界料理学会 in HIROSHIMA・アットクレ実行委員会
代表 赤川 安正

PROGRAM

◆新日本造機ホール(広島県呉市中央4丁目1-6 呉市役所内)	09:00	受付開始
	10:00	主催者挨拶
	10:05-10:15	オープニングトーク: 深谷宏治(ラ・コンチャ・イ・バスク、函館)
	10:15-10:55	講演1: 高木慎一郎(日本料理 銭屋、金沢)
	10:55-11:35	講演2: 木村藍(五氣里、千葉いすみ)
	11:35-11:40	休憩
	11:40-12:20	モデレーター: 北村浩司(中国放送) クロストーク: 牡蠣 平田靖(平田水産技術コンサルティング、江田島) 古本祐輔(丸十水産、呉) 池田佳幸(海軍の料亭五月荘、呉)
	12:20-13:00	昼食
	13:00-14:00	海外特別講演: フェデリコ・パチャ(Diametro 200、エルナニ、スペイン)
	14:00-14:05	休憩
◆クレイトンベイホテル(広島県呉市築地町3-3)	14:05-14:45	講演3: 川村満(広島県日本調理技能士会長、広島)
	14:45-15:25	講演4: 永島茂明(Amiral、呉)
	15:25-15:30	休憩
	15:30-16:10	講演5: 山根大助(ボンテベッキオ、大阪)
	16:10-16:50	講演6: 音羽和紀(オトワレストラン、宇都宮)
	16:50-16:58	カンファレンスサマリー: 深谷宏治(ラ・コンチャ・イ・バスク、函館)
	16:58	閉会 挨拶
	17:00	終了
	イブニングセッション	
	18:30-21:00	意見・情報交流会(食事を含む)

モーニング・アフタヌーンセッション
TICKET

新日本造機ホール 広島県呉市中央4丁目1-6 呉市役所内
料理人・一般人 / 2,000円 大学生・調理専門学校生 / 500円 高校生 / 無料



Peatix
ピーティックス

ネット予約販売は、Peatix社のサイトの決済サービスがご利用いただけます

イブニングセッション
TICKET

クレイトンベイホテル 広島県呉市築地町3-3
12,000円 食事・フリードリンク付く予約制・販売数限定) *モーニング・アフタヌーンセッションの参加が必要です。

講演者



函館

深谷 宏治
ラ・コンチャ・イ・バスク



金沢

高木 慎一郎
日本料理 銭屋



千葉いすみ

木村 藍
五氣里



エルナニ、スペイン

フェデリコ パチャ
Diametro 200



宇都宮

音羽 和紀
オトワレストラン



大阪

山根 大助
ボンテベッキオ



呉

永島 茂明
Amiral



広島

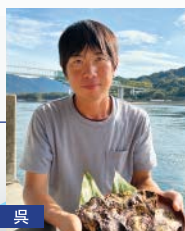
川村 満
広島県日本調理技能士会 会長

登壇者



江田島

平田 靖
平田水産技術コンサルティング



呉

古本 祐輔
丸十水産



呉

池田 佳幸
海軍の料亭五月荘



広島

北村 浩司(モデレーター)
中国放送

※順不同 一部変更となる場合があります