

MARCHÉ

FOOD PARK

あなたの「美味しい」が、
ちつと変わる。

SAGA ガストロノミー 会議

一皿の料理ができるまでに、どれほどの物語があるのだろう。
自然、文化、そして人。
辿るほどにその物語は膨らみ、食の世界はもっと面白くなる。
食に携わるプロフェッショナルとともに、
食べて、知って、考える、2日間が始まります。

10.18_{sat.} 19_{sun.}

11:00 - 18:00 @佐賀県立博物館・美術館 / cafeTRES
[19日は17:00終了]

TALK

SESSION



TALK SESSION トークセッション

@県立美術館ホール

DAY-01 | 10.18 sat.

12:30-14:30 美食地質学が紐解く、佐賀の食

巽 好幸 (ジオリブ研究所 所長/大阪)

15:00-16:30 食の未来を拓く、ローカルの力

田中 穂積 (ひまわり食堂2/富山) 西 健一 (馳走 西健一/静岡) 渡辺 光実 (mürir/新潟)

DAY-02 | 10.19 sun.

10:30-12:00 九州の海から考える。海と食のサステナブルな関係

佐々木 ひろこ (Chefs for the blue代表理事/東京) 岡田 大介 (すし作家/福岡)
金澤 亮 (金沢鮮魚/長崎) 袈裟丸 彰蔵 (袈裟丸水産/佐賀) and more...

13:00-14:30 料理の世界を現場から変える、わたしたちの挑戦

音羽 香菜 (Otowa restaurant/栃木) 宮田 真代 (Pâtissière MAYO/東京)
山本 結以 (ESQUISSE/東京)

15:00-17:00 器と料理の創造性に溢れた共創のかたち

福山 剛 (Goh/Goh Gan/福岡) 吉田 貴文 (villa del nido/長崎)
中里 健太 (隆太窯/佐賀) 畑石 修嗣 (畑萬陶苑/佐賀)
大西 健俊* (食楽web編集長/東京) 日野 昌暢* (クオリティーズ編集長/九州)
安富 喬博* (佐賀県政策部/佐賀)

※トーク後半からの登壇となります。

事前申込制
参加無料



応募フォーム

食に関わるプロフェッショナルたちが
多角的な視点で食の未来や
可能性を語り合う！

FOOD PARK

フードパーク

@ cafeTRES

気鋭のシェフやパティシエがこの日のために
考案した特別メニューが味わえる！

出店リスト

- Nirvana New York**(東京) 色彩と香りを調和させたモダンインド料理
- Night Market**(東京) 三ツ星出身シェフが生み出すモダンベトナム料理
- Pâtissière MAYO**(東京) スイーツ好きを魅了する予約困難パティスリー
- 昆布屋孫兵衛**(福井) 和と洋の垣根を超えた独創的なお菓子に出会える
- 現代茶寮 銀座風月堂**(東京) 次世代を牽引する若き感性のクラシックフレンチ
- pain stock**(福岡) 日常が幸せになるパンを提案し続ける大人気店
- SAGA BAR**(佐賀酒体験空間) 日本酒業界のカリスマ千葉麻里絵さん監修の日本酒カクテルが登場

※営業時間に関しては公式ウェブサイトにてご確認ください

MARCHE

マルシェ

@ cafeTRES東側エリア

トップシェフたちが認める
佐賀の食材が集まる！

- 黒木農園**/しろいしレンコン
- 毛貫農園**/桐岡ナス
- ささき農園**/自然薯
- 白石町の生産者メンバー**/璃の香(レモン)
- せふりん農園**/原木しいたけ、原木まいたけ
- 田島柑橘園**/搾りたて凍結ジュース
- たのしい農家 お百笑さん**/完熟梅加工品
- はしま海苔**/スミノエガキ(牡蠣)、佐賀海苔
- フェルマ木須**/古代米、もち麦など
- ファームオカノ**/サフラン and more...

※天候次第で商品が変わる可能性があります

※営業時間に関しては公式ウェブサイトにてご確認ください