

食マネジメント学会講演会

フレンチレストランのトップシェフ から学ぶ現代の食の課題

食マネジメント学部のみなさん

食マネジメント学会では、東京から日本を代表するフレンチレストラン・シェフをお呼びして、以下のような講演会を対面で行います。ぜひご参加ください。

**現代日本を代表するフレンチレストラン・シェフの生江史伸氏を講師にお迎えし、
外食産業としての「ガストロノミーレストラン」の歴史と現代社会におけるその機能、
未来に向けたトップシェフの社会的課題などについてお話しいただく。それら
を通じて、食の課題や卒業後の自分の進路などについての学びを深める。**

日時：2021年11月5日16時半～18時半

場所：カラーニングハウス I 2階 205教室

講師：生江史伸氏

(レフェルヴェソンス・ミシュラン三ツ星)

講演テーマ：フレンチレストランのトップシェフ

から学ぶ現代の食の課題

協力：立命館大学食総合研究センター



参加方法：事前申込なしでどなたでも無料で参加していただけます。

スケジュール：

第1部 16:30～17:50 生江シェフ講演会

講演会概要（対談形式）

対談者：安本沙羅・平田東（食マネジメント学会学生委員）

南直人（食総合研究センター長）

はじめに：生江シェフの紹介

対談1：ガストロノミーレストランの成立やその発展

対談2：ガストロノミーレストランから見た食の変容と、その未来への視線

（ここでは生江シェフへ質問を直接していただけます！）

第2部 18:00～18:30 生江シェフを囲んでの座談会

18:30 プログラム終了

問い合わせ先：食総合研究センター事務局 e-mail：syoku@gst.ritsumeai.ac.jp