

フランス農事功労章協会(MOMAJ)2026年度晩餐会

伝統 — 進化 — テロワール

日本のフランス料理 その真価

2026年7月3日(金)

パレスホテル東京

フランス食文化を日本に広く伝えることを目的に活動するフランス農事功労章協会(MOMAJ)の2026年度晩餐会は、世界的なスケールで活躍するシェフたちによる饗宴です。ゲストにHOTEL THE MITSUI KYOTO 都季 料理長の浅野哲也氏を迎え、日本人初のMOFシェフ関谷健一朗氏(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 | MOMAJ 会員)と、国寶をもてなす多くの晩餐会を指揮してきた株式会社パレスホテル 取締役 統括総料理長の齋藤正敏氏(MOMAJ 監事)とが、それぞれの料理哲学を一皿に映す一度きりのコース。今、世界から熱い視線が向けられる日本の食文化、その中で動き続ける日本のフランス料理の姿を、現代の旗手たちが描きます。またワイン界で長く活躍する中本聡文氏、布施真氏のMOMAJ理事2名が、料理に寄りそうワインをセレクトします。

また新たな趣向として、ディナーの前には特別講演会も開催。小林康夫氏(東大名誉教授・哲学者)を招いて、出演シェフとともにフランス・ガストロノミーを独自の視点で解き明かします。

<プログラム>

17:30 ~ 18:15 (受付開始 17:00) 講演会

『フランス料理 大地のフィロソフィア ~その秘密・謎・鍵~』

<モデレーター> 小林康夫氏 関谷健一朗氏、浅野哲也氏

今回出演の関谷健一朗、浅野哲也両シェフと、“知の巨匠”として知られ、フランス現代哲学のエキスパートである小林康夫氏とのトーク・セッション。日仏ガストロノミー界で培われたシェフたちの思考や豊富な経験をまじえながら、現代のフランス料理の真価、未来に向けて進むべき道を探ります。

—モデレーター—



Yasuo Kobayashi



Kenichiro Sekiya



Tetsuya Asano

18:30 ~ 21:00 (受付開始 18:00) ディナー

関谷健一朗、浅野哲也、齋藤正敏の各シェフによる特別コース
中本聡文、布施真 各氏によるワインセレクション



Masatoshi Saito



Toshifumi Nakamoto



Makoto Fuse

—ワインセレクション—

会場：パレスホテル東京 2階 <葵>

東京都千代田区丸の内1-1-1 TEL 03-3211-5211

<https://www.palacehoteltokyo.com/destination/access/>

参加費：お一人様 45,000円(税・サービス料、ドリンク含む)

*参加費は講演会と晩餐会の一括となります。やむなきご事情でどちらか一方のみご出席の場合も返金はいたしかねますので、ご了解くださいますようお願いいたします。

定員：先着 130名様(お申込み順)

*着席式、ドレスコード：スマートカジュアル

お申込み：所定のフォームにてお送りください(裏面ご参照)。

【出演者紹介】

小林康夫 Yasuo Kobayashi 東京大学名誉教授・哲学者・翻訳家

1950年東京生まれ。68年東京大学・理科I類に入学するが、物理学者になるのを諦めて、パリを目指してフランス語フランス文化を学ぶ方向に転換。マネについての学士論文、ボードレールについての修士論文を書いた後、パリ第10大学テキスト記号学科に留学し、フランス現代哲学をベースにした博士論文で博士号を取得。帰国後、電気通信大学講師を経て86年から東京大学教養学部で教える。その直後に新設された新学科「表象文化論」をベースに音楽・建築・絵画・文学などアートの多様な領域において批評的研究を展開。また94年には共編本『知の技法』が大ベストセラーとなる。東京大学UTCP（共生のための国際哲学研究センター）の拠点リーダーとして十数年にわたって海外の哲学者たちとの最先端の学術交流を行う。2015年東大退職後、青山学院大学総合文化政策研究科で5年間教鞭をとる。

『君自身の哲学へ』（大和書房）、『若い人のための10冊の本』（筑摩ブリーク新書）、『存在とは何か』（PHP研究所）、また最新刊の『無明のフィロソフィア』（水声社）など著書多数。2001年フランス政府よりフランス教育功労章シュヴァリエ授与。

関谷健一郎 Kenichiro Sekiya 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年千葉県出身。2002年渡仏、[ルカ・カルトン][グラン・ヴェフル]などで研鑽を積み、パリ「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」へ。スーシェフを務めて帰国、10年に六本木「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」料理長就任。18年「ル・テタンジェ 国際シグネチャーキューイジーヌコンクール」で日本人として34年ぶりに優勝。21年現職就任。23年料理部門において日本人初となる「フランス国家最優秀職人章 (M.O.F.)」受章、24年フランス農事功労章シュヴァリエ章叙勲。

浅野哲也 Tetsuya Asano HOTEL THE MITSUI KYOTO 都季 料理長

1982年大阪府出身。オランダやパリ「アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ」「ル・サンク・フォーシーズンズ・ホテル ジョルジュ・サンク」などの名店を経て「リッツ・パリ」へ。日本人初となるメインダイニング統括副料理長に就任、ミシュランガイドで2つ星を獲得した「レスパドン」をはじめとする、同ホテルすべてのレストランを総料理長とともに統括する。帰国後19年12月現職就任。27年にフランスで開催される「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」日本代表に選出。

齋藤正敏 Masatoshi Saito 株式会社パレスホテル 取締役 統括総料理長

1959年生まれ。2010年に株式会社パレスホテル入社、13年4月より総料理長に就任。「Japan Prize 2015 日本国際賞晩餐会」をはじめ、東北復興支援イベント「モノコ宮殿×エリゼ宮殿 ふたりのグラン・シェフの饗宴」など星付きシェフを招聘したガラディナーを数多く統括。また外務省飯倉公館では、外務大臣および外務次官主催の宴席を150回以上担当し、中でも05年の小泉総理主催によるシラク仏大統領（いづれも当時）歓迎レセプションを手がけるなど、数々の重要な宴席に携わった。16年フランス農事功労章シュヴァリエ章を受章。25年3月より現職。

中本聡文 Toshifumi Nakamoto

1996年「第9回フランスワイン&スピリッツ全国ソムリエ最高技術賞コンクール」優勝、97年同世界大会5位。92年より7年間「レストラン アピシウス」ソムリエ、99年より2021年3月末まで「レストラン ロオジエ」にてシェフソムリエを歴任。18年より8年間、一般社団法人日本ソムリエ協会副会長を務め現在は監事。13年フランス農事功労章シュヴァリエ章を、19年春の黄綬褒章を受章。ワイン販売ECサイト「ソムリエコンシェルジュ」運営。

布施真 Makoto Fuse

1990年よりフランスワインの輸入・販売に従事。2013年より16年までフランスのワイン商である「Legrand Filles et Fils」のCEOとしてパリに駐在。[WINE TO STYLE][LEGRAND 東京]での取締役を歴任。現在はワインビジネスのアドバイザーを務め、26年よりアドバイズ株式会社を設立し、フランスワインを専門に輸入・販売を開始。

お申込み案内

① 下記 QR コードまたは URL より、所定のフォームにてお送りください。



URL: <https://x.gd/T6keA>

正常に送信が行われますと、お送りいただいたメールアドレスに Google より自動返信があります。届かない場合はメールアドレスのご入力ミスか、迷惑メールボックスに入ることが考えられますのでご注意ください。

② 次に参加費をお振込みいただきます。

お振込み先

■銀行よりお振込み

銀行および口座番号：ゆうちょ銀行 一七九（いちななきゅう）店 当座 171868

名義：フランスノウジコウロウショウキョウカイ フクダノブヒコ

■郵便局よりお振込み

口座記号番号：01720-4-171868 名義：フランス農事功労章協会

③ お振込みをもちまして、お申込みが完了です。

お願い

*お振込み人名がお申込みのお名前と異なる場合は、備考欄にその旨ご記入ください。

*お振込み確認ができましたら、48時間以内（平日）にお申込みのメールアドレス宛に受付完了のお知らせを差し上げます。

info@momaj.jp からのメールをお受け取りいただけるご設定をお願いいたします。

*キャンセルにつきましては、開催日7日前より所定の料金をいただきますこと、予めご了解ください。

お問い合わせ先

フランス農事功労章協会 (MOMAJ) 事務局 info@momaj.jp 090-5663-9171 (平日 10:00 ~ 17:00)