

# 食の力の生かし方

ショクニン

食・人養成プログラムとは、

飲食店など食関連のビジネスにおいても、味、技術だけではなく、チームビルディング、理念共有などの人的な要素が、特に継続性においては重要です。

このプログラムでは、その人的マネジメントを学ぶ機会を提供していくと共に、食の力を分解し、他分野や地域などへ広げていく事ができる人財養成を目指して参ります。

日程：

**2017.6.9** (金)  
18:30 - 20:00

会場：

**Jimukino-Ueda bldg.1階  
café puntopunto**

参加費：2,000円（1ドリンク付き）

定員：20名

申込方法：以下よりお申し込みください。



<https://goo.gl/HtqlJS>

お問い合わせ：

株式会社ウエダ本社

京都市下京区五条通堺町角塩釜町363

TEL 075-341-4111

FAX 075-341-5738

主催：京都スタイル株式会社

共催：株式会社ウエダ本社



株式会社飯尾醸造 五代目当主

**飯尾 彰浩 氏**

1975年生まれ。東京農業大学大学院修士課程を修了。2000年よりコカ・コーラにて営業教育、マーケティングに携わった後、2004年に飯尾醸造に入社。五代目見習いを経て2012年より現職。現在は「手巻きキング」として、「手巻き寿司をツールに日本人のおもてなしスキルを向上させる」ことを目的に1年間で延べ千人の手巻き寿司パーティーを開催中。

飯尾醸造1893年京都府宮津市に創業。50年以上前から地元・丹後で農業を使わずに栽培した米だけを原料に、古式製法で2年かけて造る「富士酢」は「食の安全のバイオニア」として知られている。現在は高齢化の進む契約農家だけでなく、蔵人自らも景観保全を目的に棚田で米をつくるなど、ユニークな取り組みが注目されている。



株式会社ウエダ本社 代表取締役社長

**岡村 充泰 氏**

1963年 京都府京都市生まれ。  
2000年 ウエダ本社 代表取締役副社長に就任。長年赤字であった家業のウエダ本社の再建に着手する。  
2002年 ウエダ本社 代表取締役社長に就任。  
2003年 負債を整理し子会社であるウエダシセツと合併し現体制のウエダ本社として第二の創業を図る。  
2008年 創業70周年を記念して、京都流議定書イベントを開催。  
以降、毎年京都への問題提起として定期開催イベントとする。

ゲスト

ル・クロ オーナーシェフ

**黒岩 功 氏**

1967年生まれ。鹿児島県出身。指宿（いぶすき）商業高等学校卒業後、大阪の辻調理師専門学校へ。21歳でヨーロッパに渡り3ツ星レストラン「タイユパン」などで3年間修業。

帰国後いくつかの有名料理店で料理長を勤め、2000年にフレンチレストラン「ル・クロ」1号店をオープン。「お箸を使って楽しめるフレンチ」として評判に。

2013年パリに念願の「Le Clos Y（イグレック）」をオープン。日本の「おもてなし」で世界へ挑戦。2016年、障がい者の自立支援を目的に、健常者（プロフェッショナル）と障がい者が協働してオリジナルチョコレート菓子の製造・販売を行う「京都ショコラボ」を「KYOCAI」2階にオープン。

コーディネーター