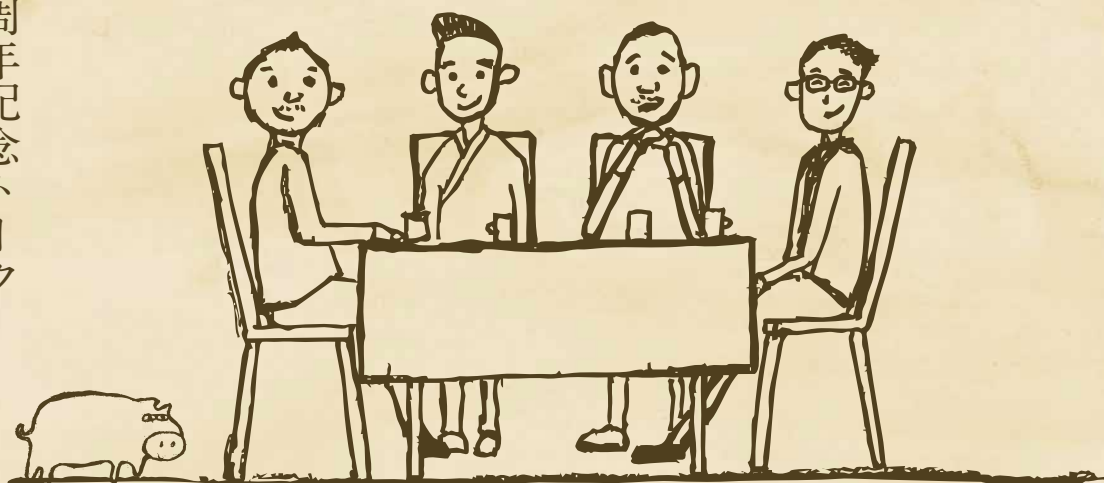


バスケットってなんだ？

東九州バスケット化構想10周年記念トーク



のべおか食卓会議



料理評論家
山本益博



飯田商店
飯田将太



ローブリュー
櫻井信一郎



ガストロノミー
プロデューサー
柏原光太郎

11/29 Sun 13:00~14:30
延岡市役所 2F 講堂

同時開催：のべおかタパスマルシェ 市役所玄関エントランス周辺

参加無料 / 要予約



バスクってなんだ？バスク化構想ってなんだ？

2016年にスタートした「東九州バスク化構想」は、今年10周年を迎えます。海、山、川に恵まれた延岡・東九州の食を見つめ、食を通じて地域の魅力を育んできた10年。

今回の「のべおか食卓会議」では、構想の立ち上げに関わった料理評論家・山本益博氏をはじめ、新たに著名な料理人や食のプロフェッショナルをゲストに迎えます。

そもそも「バスク」とは何なのか。「食文化」は、どのように生まれ、地域に根づいていくのか。これまでの10年を振り返りながら、延岡の食の現在地、そしてこれからについて、それぞれの視点から語り合います。

食ることから、まちを考える。

10周年を迎えた今、あらためて「バスクってなんだ？」を囲んで語り合う、のべおか食卓会議です。



Guest



料理評論家
山本 益博

1948年東京生まれ。日本を代表する料理評論家として国内外の食文化を発信。料理人との企画や地域の食のまちづくりにも携わり、2016年より「東九州バスク化構想」のアドバイザーを務める。フランス農事功労章オフィシエ受勲。



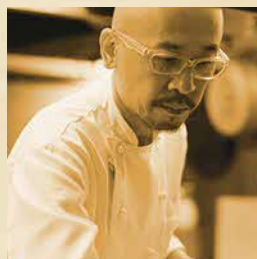
ガストロノミープロデューサー
柏原 光太郎

1963年東京生まれ。文藝春秋を経て、現在はKassie&Co.株式会社代表取締役、日本ガストロノミー協会会長、北九州市参与などを務め、食を通じた地域づくりや食文化の発信に取り組む。著書に『世界の富裕層は日本で何を食べているのか』など。



飯田商店 店主
飯田 将太

1977年神奈川県生まれ。日本料理店での修業を経て、2010年に湯河原で「らぁ麺屋 飯田商店」を開店。「TRYラーメン大賞」4連覇で殿堂入り。食材と生産者に向き合い、ラーメンの可能性を追求し続ける。



ローブリュー オーナーシェフ
櫻井 信一郎

東京・南青山「ローブリュー」オーナーシェフ。フランス・バスク地方で修業を重ね、帰国後に同店を開業。豚料理をはじめ、バスクの郷土料理と食文化を日本に伝え続ける料理人。



クリエイティブディレクター
小野 信介

1969年宮崎県延岡市出身。デザイン・映像・ブランディングなどを通して、地域や企業の魅力を発信。2017年より「東九州バスク化構想」のクリエイティブディレクターを務め、企画・プロモーションに携わる。

先着100名限定/参加無料

スマホで
参加申込



窓口で参加申込

- ①延岡市役所観光戦略課
延岡市役所3F
- ②イベント運営事務局
オノコボデザイン合同会社
(延岡市川原崎町429)

のべおか
タパス
Nobeoka Tapas
10th BASQUE Special
in autumn
PREMIUM

食べ歩きイベント
@延岡市内各飲食店
スペシャル
マルシェ
@延岡市役所前

11/27 Fri
11/28 Sat
11/29 Sun 10:00~16:00



のべおかタパス
スペシャルマルシェ
お得なチケットも販売中!



のべおかタパス公式 HP
<https://nobeokatapas.studio.site/>

【主催】東九州バスク化構想延岡推進協議会
(事務局：延岡市商工観光文化部 東九州バスク化構想推進室)

【お問合せ】運営事務局(オノコボデザイン合同会社)
メール / nobeoka.tapas@gmail.com
電話 / 0982-20-8891 (バスク化担当まで)

同時
開催