

## ■申込要項

1. 募集対象 料理人または食に携わる仕事を生業とする方で、基本的に年間を通して受講可能な方  
※鶴岡市内に勤務する方の申込みを優先的に受け付け、定員に空きが有る場合のみ市外の方の申込を受け付けます。
2. 募集定員 20名（第2講は各チーム10名）
3. 年間受講料 鶴岡市内の方 5,000円／他地域の方 10,000円  
※単発受講の場合 1講座2,000円（第2講のみ3,000円）  
※年間受講の方は第1講時に、単発受講の方はその都度受講料を申し受けます。
4. 特典 年間受講者には、全講座終了後に修了認定証を発行します。
5. 申込締切 各回1週間前までと致しますが、定員に達し次第募集を締め切ります。

## ■お申込欄

店舗名

参加者名

店舗住所  
〒 -

電話番号

受講申込講座 ※○で囲んでください。※第2講は野菜チーム、鮮魚チームの希望もご記入ください。  
全講・ 1講・ 2講（野菜 / 鮮魚）・ 3講・ 4講・ 5講・ 6講  
※先着順で受付を行いますので、ご希望に添えない場合もございます。ご了承ください。

## ■講師プロフィール

### 【1講】徳山浩明氏

京都の料亭で修業後、「徳山鮓」を開業。日本の発酵文化の担い手として、発酵料理人として活躍。平成27年農水省料理人マスターズ受賞、令和2年同シルバー賞。平成29年情熱大陸出演。ゴ・エ・ミヨ2020で「トラディション賞」を受賞。



《徳山鮓HP》

### 【2講】小林寛司氏

1998年にアイダを開業。自ら育てた野菜やハーブを使い、ここでしか味わえない料理を提供する野菜の魔術師。2020年「AsiaBestRestaurants100」では67位。平成30年農水省料理人マスターズシルバー賞受賞。令和2年情熱大陸出演。



《villaaida HP》

### 【2講】前田尚毅氏

日本トップシェフからの引き合いも多い、日本一と呼び声の高い魚職人。2021年ゴ・エ・ミヨでは自らが魚を納める「成生」「温石」「日本料理FUJI」等が選出され、自身も「テロワール賞」を受賞。平成30年情熱大陸出演。



《サスエ前田魚店HP》

### 【3講】多田鐸介氏

18歳で渡仏し、星付きのレストランで修業。帰国後、有名レストランでの経験を経て、ドイツ厨房機器メーカーでフードアドバイザーとして勤務。病院食・介護食の現場にコンサルタントとして携わる。アンチエイジングのコンサルタントとして注目。



《氏が係わる SAWARABI HP》

### 【4講】遠藤尚太郎氏

「築地ワンダーランド」脚本・監督。同作品は、世界7カ国・9つの国際映画祭で上映され絶賛。第28回日本映画批評家大賞のドキュメンタリー賞を受賞。「Story of Terroir～信州ガストロノミー～」監督。広告やミュージックビデオなどを幅広く手掛けている。



《築地ワンダーランド》《Story of Terroir》

### 【2講】藤岡雅貴氏

「京料理いそべ」や「分とく山」を経て、29歳で自店をオープン。2020年、2021年とゴ・エ・ミヨにも選ばれる、今わざわざ食べに行きたいお店として注目の若手料理人。



《日本料理FUJI HP》

### 【5講】秋元真一郎氏

エコール辻東京西洋料理教授として、様々な番組等の監修にも携わる。また、農水省の「ジビエ利用拡大専門家チーム」の一員で、ジビエに関する調理指導において全国のセミナーなどで広く活躍している。