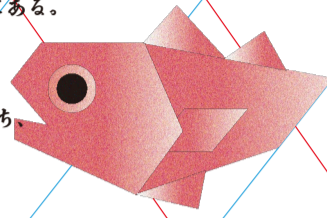


前田尚毅氏と考える!! “もっと新潟の魚の可能性を探ろう”

国内外の一流料理人たちが魚を扱っていると魚屋が静岡県焼津にある。前田尚毅氏が5代目店主を務める「サスエ前田魚店」だ。魚の目利きや締め方といった技術もさることながら、前田氏が「町の魚屋」として、漁師や仲買人、料理人たちの間に立ち、魚が生む経済循環にもたらしたイノベーションとはいったい—。ここに、新潟の魚を変え、もっと旨くするヒントが隠されている。新潟の魚の未来をともに考えませんか。



講演パネリスト 前田尚毅

講演パネリスト

1974年静岡県焼津市生まれ。60年以上続く「サスエ前田魚店」の5代目店主。学生時代から、登校前に市場の競りで記録係を務めるなど、魚関連の仕事に勤しむ。水産高校卒業後、水産会社で荷受や仲卸しの仕事を学んだ後、1995年に家業のサスエ前田魚店に入る。飲食店の料理に合わせた魚種の提案や適切な処理の指導などに力を入れている。ミシュラン、The World's 50 Best Restaurants、ゴ・エ・ミヨなどに載る、国内外のトップレストランとの取引も多数。2021年にはゴ・エ・ミヨ2021テロワール賞を国内鮮魚店として初受賞。



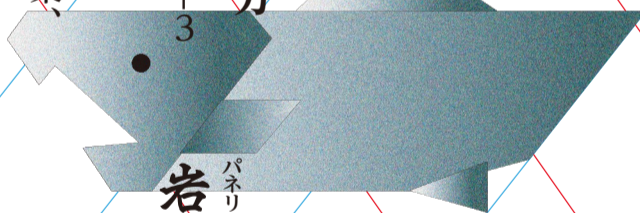
にいがた

魚の

ブランディング考

- ◆日時 2024年3月11日(月) 14時~16時15分
- ◆会場 能生マリンホール 糸魚川市大字能生小泊3596-3
- ◆定員 80名
- ◆対象 漁業、水産業、水産食品製造業、水産物卸売業、鮮魚小売業、レストラン・ホテル等飲食業などに携わる方々

※駐車場(台数)には限りがあります。可能でしたら乗り合わせなどに協力をお願いします。



パネリスト 岩佐十良

パネリスト

1967年東京都生まれ。大学在学中に会社を創業し、のちに編集者に転身。2000年、雑誌「自遊人」を創刊。2014年、新潟大沢山温泉にオープンした「里山十帖」では、総合ディレクションを担当し「グッドデザイン賞BEST100」を受賞。宿泊施設「商店街HOTEL 講 大津百町」(滋賀県大津市)、「箱根本箱」(神奈川県箱根町)、「松本十帖」(長野県松本市)を開業。自社で運営するホテルだけでなく、他社のホテルやレストランの企画やディレクション、また商品開発やブランディングを多数行っている。2023年より新潟ガストロノミアワードの総合プロデューサーを務める。



申し込みはこちら
(参加無料)



申込締切

3月7日(木)23:59

当日のプログラム

- 13:30 受付スタート
- 14:00 開会
- 14:05 前田尚毅氏 講演会
- 15:15 質疑応答
- 15:30 パネルディスカッション
- 16:15 閉会



NIIGATA & SHIZUOKA

Premium Dining

NIIGATA & SHIZUOKA プレミアムダイニング2024

- 日時: 3月12日[火]
14時~体験イベント、17時~20時~夕食(二部制)
- 会場: 里山十帖/南魚沼市大沢1209-6
- シェフ: 杉山乃互「茶懐石 温石」(静岡)、今津亮「農+(ノーツ)」(静岡)、佐藤翔「和の食 樹翠」(新潟)、桑木野恵子「里山十帖」(新潟)
- 参加費: 45,000円(税別)+1泊朝食代金(客室と宿泊人数により異なります)
※日帰り参加は受け付けておりません。
詳細・お申し込みはこちらから



☎0570-001-810 JIYUJIN HOTELSコンシェルジュデスク(1100~1700)

◆主催 / 新潟県、公益社団法人 新潟県観光協会

◆問い合わせ / 公益社団法人 新潟県観光協会 TEL 025-283-1188(月曜日~金曜日 8時30分~17時15分 ※祝日を除く)

「日本海が表日本」だった時代のオマージュ。
4人のシェフが隠された新潟の魅力を探ります。