

これからの洋食



神戸開港以来、日本人の食に大きな影響を与えたのが「洋食」です。肉食禁止の解除、文明開化の趨勢から劇的に食生活が変わり、150余年の時代を経て国民食と言われるまでになりました。その発展には、ソースの存在が欠かせません。デミグラスソースにウスターソースなど、その歴史と今を知ること、美味しい変遷や神戸が誇る文化の特異性を知って、学んで、食べる企画です。この機会に「神戸で洋食しよう！」を合い言葉に、これからの洋食を体験ください。

豪華出演陣

フォーラム開催
10.28^土 会場：KIITO 参加費無料

三宅 正弘 (武庫川女子大学教授)
門上武司 (あまから手帖編集顧問)
曾東政昭 (フードライター)
山本隆久 (グリルー平・3代目店主)

試食、日本酒×洋食のペアリングセットあり!

この日限りの食事でおもてなし

神戸の洋食店、新旧での特別食事会を開催!

11.22^水 洋食パリス

ミニトークセッション:
門上武司×小林元気

11.27^月 グリルー平
新開地本店

ミニトークセッション:
田中慶一×山本隆久

公式ホームページにて公開中

食の賢人が厳選する
神戸洋食ガイド

食の賢人 / 門上武司×曾東政昭×田中慶一

10.28(土) 「これからの洋食」フォーラム

時間 受付12:00 開宴12:30～(終了予定14:15)
場所 デザイン・クリエイティブセンター神戸(愛称:KIITO/キイト) 3F 303号室
定員 50名(先着順)
参加費 無料 **主催** 神戸ファッション協会

試食、日本酒×洋食のペアリングセットあり!

豪華
出演陣



武庫川女子大学教授
三宅正弘



あまから手帖編集顧問
門上武司



フードライター
曾束政昭



グリルー平・3代目店主
山本隆久



この日限りの
食事で
おもてなし

神戸の洋食店、新旧での特別食事会

11.22(水) 洋食パリス



ミニトークセッション あまから手帖編集顧問 門上武司 × 小林元気

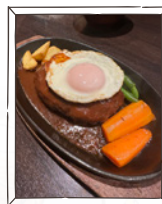
時間 受付18:30 開宴19:00～(終了予定 21:30)

場所 洋食パリス
神戸市中央区布引町2丁目2-12

定員 20名(先着順)

参加費 10,000円(税込)
特別コース + ドリンク付

11.27(月) グリルー平



ミニトークセッション フードライター 田中慶一 × 山本隆久

時間 受付17:00 開宴17:30～(終了予定 19:30)

場所 グリルー平 新開地本店
神戸市兵庫区新開地2丁目5-5 リオ神戸2F

定員 25名(先着順)

参加費 5,000円(税込)
特別プレート(3杯分のドリンク付)
田中氏が特別に仕立てた珈琲も楽しんでいただけます。

食の賢人が選んだ神戸洋食10選



あまから手帖編集顧問
門上武司



フードライター
曾束政昭



フードライター
田中慶一



神戸の洋食
再発見!
食べ歩きリストを
特別公開中!

お申込みは
公式サイトから
[https://kfo.or.jp/
youshoku_culture/](https://kfo.or.jp/youshoku_culture/)



体験する

同時開催



灘五郷・兵庫の日本酒と神戸・兵庫の食を楽しむ!

ENJOY!! NADA SAKE KANPAI Fes.
in KIITO

2023年10月28日(土) 11:00～17:00
デザイン・クリエイティブセンター神戸(KIITO)



KOBE
FASHION
ORGANIZATION

公益財団法人 神戸ファッション協会

〒650-0046
兵庫県神戸市中央区港島中町6-1
神戸商工会議所会館6F

TEL : 078-303-3123 FAX : 078-303-3122
<https://kfo.or.jp/>



学んで、食べて、体験する。

神戸の「これからの洋食」