

# 2025年大阪・関西万博における「食」をテーマにした神戸及び

## 兵庫県内産地ツアー造成のための日仏交流ガストロノミーイベント

2025年の大阪・関西万博に向け、フランスを含む欧州を対象にした「食の魅力(ガストロノミー)」をテーマとした神戸・兵庫県のツアーの造成・販売を行うために、日仏エスコフィエ協会のシェフと連携し、県内の食材を活用した日仏交流ガストロノミーイベントを開催します。

### 1 日 時

令和6年9月7日(土) 12:00~15:30

### 2 場 所

神戸ポートピアホテル 本館31階エクシア  
(神戸市中央区港島中町6丁目10-1)



### 3 内 容

- (1) 12:00~12:50 ギヨーム・ゴメス氏  
[フランス共和国政府美食アンバサダー、  
M.O.F. (国家最優秀職人章) 受章] 取材
- (2) 13:00~15:30 日仏エスコフィエシェフのコラボメニューお披露目

## 4 実施体制

主催：一般財団法人神戸観光局 共催：兵庫県

協力：神戸ポートピアホテル、エスコフィエ協会国際本部、  
一般社団法人日本エスコフィエ協会

企画：瀬戸内日仏交流ガストロノミー実行委員会

後援：ATOOUT France Japon - フランス観光開発機構、在日フランス大使館

※エスコフィエ協会：今年で設立70周年を迎え、全世界に約45の支部を有しているフランス料理の発展と伝統の継承、料理人の育成や慈善活動などを目的として創立された協会

## 5 メニュー開発

(1) ニコラ・ルスール氏（エスコフィエ協会国際本部 アンバサダー）、  
岸本 貴彦氏（神戸ポートピアホテル総料理長）のコラボレーション

(2) 使用食材（予定）

神戸ビーフ、播州百日どり、香住ガニ、  
明石鯛、コウノトリ育むお米、丹波黒大豆 など

(3) メニュー（一例・予定）

兵庫五国のアミューズブーシュ、  
花に見立てた明石鯛 など



【ニコラ・ルスール氏】

【岸本 貴彦氏】

## 6 出席者

在日の欧州系旅行会社・メディア等 約30名

## 7 その他

- (1) エスコフィエ協会国際本部シェフによる産地訪問  
9月5日、6日にニコラ・ルスール氏、ギヨーム・ゴメス氏（6日のみ）が  
県内産地を訪問し、生産者等と食材の特長や生産技術等について意見交換を実施
- (2) フィールドパビリオンのPR  
ひょうごフィールド・パビリオンのPRのため、会場にて認定プログラム関連の  
日本酒の飲み比べ等を実施

## 8 取材について

時 間	内 容
11:45	受付開始
12:00	ギヨーム・ゴメス氏への囲み取材 ※逐次通訳あり
12:50	終了（招待客は別室へ移動）
13:00	イベント開始 ※イベントの取材を自由に行っていただけます
15:30	イベント終了