

NEW YORK

レストラン事情

徹底分析

セミナー 18:00~20:10
懇親会 20:30~

基調講演者

東京レストランファクトリー株式会社
代表取締役社長 渡邊 仁 氏

ゴーゴーカーグループ
代表 宮森 宏和 氏

ニューヨークフードエキスパート
明比 玲子 氏



1971年福島生まれ。商社勤務の後、2003年六本木に会員制バー「HOME'SBAR48」で起業。六本木や銀座、恵比寿などを中心に「鳥幸」「める爛佐藤」などの高級食のみならず、日本のファンをつくるレストランを運営。現在は、首都圏のみならず、鎌倉・軽井沢・大阪などの国内出店に加え、台湾やニューヨークなど海外にも出店している。2017年7月、ニューヨークに「MIFUNE New York」「sushi AMANE」を2店舗同時オープン。今後もニューヨークを中心とした海外出店を計画。現在、55店舗(国内50店舗、海外5店舗(NY3/台湾2))の飲食店を展開。



1973年 石川県金沢市生まれ 高校を卒業後、専門学校を経て、地元の旅行会社に勤務、同郷同世代の松井秀喜選手が活躍する姿に影響を受け会社を退社。2004年5月5日にゴーゴーカー1号店を新宿にオープンする。そして2007年5月5日ニューヨーク1号店をオープン。お客様の元気のため、最高の味とサービスでカレー世界を目指す。国内68店舗(2017年11月1日時点)、海外8店舗(アメリカ、ブラジル)年商55億(グループ全体)



兵庫県芦屋市生まれ。同志社大学卒業後、JAL入社。1989年よりNYに在住。シェフ養成学校で学び、本格的に料理に取り組む。Bouleyなどの4つ星著名レストランで修行を積んだ後、有名シェフとの交流を保ちながら、自宅とICE(マンハッタン最大の料理学校)でアメリカ人と日本人に料理とお菓子を指導。それと共に、メディアでの活動も本格的になり、「料理王国」「Brutus」「Casa Brutus」などに執筆。2000年には文化出版局から、製菓本「ニューヨークのデザートスタイル」出版。レストランのNY、日本の出店時のコンサルティングなども行う。2008年からは、NYの富裕層のプライベートシェフとして活躍中。

PROGRAM (若干の時間変更の可能性もございます)
18:05~18:50 渡邊氏講演 18:50~19:35 宮森氏講演
19:35~20:05 明比氏講演 20:30~ 懇親会

開催日時/会場

2018 3/19 (月)

受付開始時間 17:30~

(株)ぐるなび 本社6F大学ルーム
東京都千代田区有楽町1-2-2東宝日比谷ビル6F

お申し込み方法 WEBまたはFAXにて承っております

PC・スマホからお申込は
ここをクリック

0120-21-9672

【FAX】下記申込み欄に必要事項をご記入の上、FAXお願いします

※FAXで申し込みの方は、送信後1週間以内に受講票をお送りします

申込み切: 3/14 (水)



QRコードからもお申込可能。
読み取り後申込フォームに
必要事項を記入し、
お申し込みください。

※QRコードは「Twitter」の登録画像です

セミナー参加費

3,000円 (税込)

※JIFA会員は参加費無料

懇親会費

5,000円前後を予定

※セミナー参加費とは別途
※懇親会のみのご参加は不可
※セミナー参加費共に、当日受付にてお支払い下さい
領収書対応可

(ふりがな) 貴社名/貴店名	(ふりがな) 氏名(フルネーム) 役職	懇親会に 参加します
ご住所 (〒 -)	(ふりがな) 氏名(フルネーム) 役職	懇親会に 参加します
TEL ()	事務局記入欄/担当者名: □□□□□□	
FAX(受講票送付用) ()		【営業】(JIFA)

【個人情報取扱について】 お預かりした個人情報は、受講票の発送・送付、参加状況の確認、お問合せの対応、本セミナーに関する各種ご連絡(電話)、アンケート集計、個人を特定できないように加工した統計情報の作成のために利用いたします。なお、ご本人様の同意なくお知らせした以外の目的で利用・第三者提供はいたしません。また、会場内で撮影した画像、動画は、JIFAにて記録用として保存します。