

# 奈良フードフェスティバル2015 シェフエスタ『食』のフォーラム

**農と食が繋がれば、奈良はもっと美味しくなる！**

奈良フードフェスティバルは7回を数え、奈良食材の普及と共に、生産者と料理人のつながりを広めることに、寄与してきました。そこで、さらに奈良県内の農産物生産者と、飲食店や加工業者のみなさんが交流する場を設け、より縦横にマッチングしたいと考え、今回のフォーラムを開催いたします。

テーマは『つながり』。単に奈良県で生産されたというだけでなく、「〇〇さんが作った△△」を使った料理、あるいは加工品が、たくさん生まれるように、ぜひ多くの方とつながってください。

また、実際に農産物生産者とのつながりを作ってきたお二人のシェフにご登場いただき、体験談や経験で培ったノウハウの一端をお話いただきます。

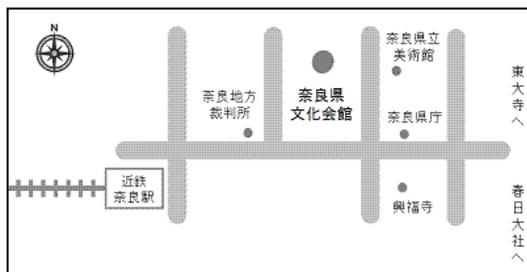
日時: 3月25日(金) 12:00~15:30(予定)

会場: 奈良県文化会館

奈良市登大路町6-2

TEL: 0742-23-8921 ※近鉄奈良駅より徒歩5分

参加費: 2000円(昼食付)



第一部: 小林寛司シェフ (Villa AiDA) と川島宙シェフ (abarotz) のトークセッション

第二部: グループワークショップ ~みんなで食と農について考えよう~

**※お申し込みは、別紙の申し込み表に記入してファックスでお送りいただくか、インターネット(シェフエスタfacebookページ)からお申し込みください。**

問い合わせ先: シェフエスタ事務局 (株)エヌ・アイ・プランニング内)

TEL: 0743-71-7710

Villa AiDA (和歌山)

オーナーシェフ  
小林寛司さん

21歳でイタリアに渡り、『ドンアルフォンソ1889』他で4年間研修。帰国後、故郷和歌山に『レストランアイダ』をオープンした。2005年宿泊施設を作り、『Villa AiDA』としてリニューアル。2013年料理マスターズ、ブロンズ賞受賞。



Abarotz (奈良)

オーナーシェフ  
川島宙さん

国内での修業を経て、33歳でスペインに渡る。バスク地方の『ムガリッツ』で多大な影響を受けて帰国。2008年に『アコルドゥ』を開業。『アバロッツ』で腕を振るいつつ『アコルドゥ』のリニューアルオープンを準備中。2011年料理マスターズ、ブロンズ賞受賞。

