

函館を発祥とし、いまや全国に広がる飲食イベント『バル街』の仕掛け人

国内外の気鋭の料理人が集結する『世界料理学会 in HAKODATE』の主宰者

レストランバスク オーナーシェフ

深谷 宏治 氏が語る

美食の街で 学んだこと

～函館の料理人たちと共に今！～



1947年函館市生まれ。理工系大学を卒業後、料理の世界に飛び込む。75年渡欧し、スペイン・バスク地方でルイス・イリサルのもとで修業。帰国後、81年函館に『レストラン・バスク』をオープン。2004年函館でスペイン料理フォーラムを開催し、この催しを機に函館の旧市街地での飲み歩き街歩きイベント「バル街」を定着させる。また、2009年からは『世界料理学会 in HAKODATE』を開催。著書に『スペイン料理 [料理 料理場 料理人] 深谷宏治』（2000年柴田書店）がある。

入場
無料

日時：平成**27**年**12**月**7**日（月）**14：00**～**15：30**

場所：ホテルグランデはがくれ ハーモニーホール
佐賀市天神2丁目1番36号（JR佐賀駅から徒歩6分）

定員：100名
申込：裏面参照

主催：佐賀県有田焼創業400年事業実行委員会
（事務局）佐賀県有田焼創業400年事業推進グループ

■TEL 0952-25-7231 ■FAX 0952-25-7392

FAX 0952-25-7392

e-mail arita400-g@pref.saga.lg.jp

会社(団体)名		氏名	
連絡先	TEL	ご担当者名	

お申込
方法

- ① FAXの場合は、参加申込書（上段）に必要事項をご記入のうえお送りください。
 - ② メールの場合は、参加申込書にある項目の内容を本文に記載してお送りください。
- 申込期限：平成27年12月3日（木）

2016年5月

「世界料理学会 in ARITA」の開催に向けて

器の使い手である料理人と
器の創り手である有田焼の職人が
同じ食に関わるクリエイターとして交流を深め
お互いの仕事や考え方に触れることで
器と料理の新たなクリエイションが生まれ
お互いにクリエイティビティを高めながら
さらに高いステージへと昇華させていくために
2016年5月に佐賀県有田町で
「世界料理学会 in ARITA」の開催を計画しています

世界料理学会 in ARITA

～器と料理のマリアージュ～

日時：平成28年5月2日～4日
会場：佐賀県有田町「焔の博記念堂」