

講座日時および内容

	内容
1	里山でのビジネス展開について学ぼう 里山オーベルジュを経営するオーナーから里山での取り組み、ビジネス展開のポイントを学ぼう！ 里山のオーベルジュ薪の音/東山のオーベルジュ薪の音金澤 オーナー 山本誠一氏
2	明日から始められるHACCP講座 HACCPの仕組みはわかったが何から初めていいかわからない人向け！1から始める手順を丁寧に学べます。 株式会社ダスキン 「食の安全衛生推進」顧問 西野俊治氏
3	魅せるコンセプト設定について学ぼう 自分の地域や活動をより魅力的に魅せるコンセプトの作り方を学ぼう！ 株式会社NOTE エリアマネジメント部長 石崎陽之氏
4	食のコーディネーターに聞く！ここだけの話 様々な食のジャンルに25年関わってきたフードディレクターから、農家レストラン経営に必要な準備と心構えを聞こう！ haimish代表 フードディレクター 田中佳子氏
5	農家レストランに行ってみよう！ 里山キュージーンをコンセプトに置くレストランMarPeで、店内の魅せ方や雰囲気作り、料理提供方法について学ぼう！ レストランMarPe オーナー 谷橋洋平氏



講師紹介

第1回講師 山本 誠一

1974年に城端町役場に入庁後、企画、観光、産業振興、農業、まちづくりなど地域活性化に関わる。2002年に城端町役場を退職後、オーベルジュ開業準備のため各地のホテル、旅館、レストランを調査し、2005年に1日3組限定の「里山のオーベルジュ薪の音」を開業。2016年にひがし茶屋街に1日4組限定の「東山のオーベルジュ薪の音金澤」を開業。
【掲載歴】ミシュランガイドブック2021、Discover Japan、婦人画報等

第4回講師 田中 佳子

テキスタイルメーカーで商品開発部所属デザイナーとして勤務後、料理人を目指すべく転職し、県外の大手某ホテル、レストランで修行。出産子育てを機に退職後は、「フードディレクター」としてフリーランスで活動を始める。現在は、飲食店のメニューや商品プロデュース、料理監修、現場改善指導、現場サポートなどに取り組む他、食品を取り扱う企業商品用レシピ開発・監修・制作などのフードコンサルティングに取り組んでいる。

第5回講師 谷橋 洋平

福井県内の格付けレストラン数店舗での修業や飲食店舗マネージャー、飲食店舗立ち上げを経験。その後2019年に越前市の長屋テナントで曜日限定のレストランMarPeを開業。コロナ禍での開業にも関わらず多くの支持を受け、2022年越前市の平屋店舗でレストランMarPeを移転開業。里山キュージーンをコンセプトに、「地元の里山や風土、空気感を感じる料理」を提供。