

第30回 全国すし研究会 北海道大会

次第

日時:平成27年6月3日(水) 会場:東京ドームホテル札幌

14:00

北海道大会

司会:中村勝俊(おたる政寿司すずきの店)

開会宣言 大会実行副委員長 根上和義(すし屋の根がみ)

開会挨拶 大会実行委員長 札幌鮭研究会会長 今井 努(金寿司)

お祝いの言葉 北海道鮭商生活衛生同業組合 理事長 嶋宮 勤氏(すし善)

14:30

パネルディスカッション

コーディネーター:今井 努(金寿司)

テーマ

「すし業界の現状と可能性」

パネラー

荒屋理恵氏

特定社会保険労務士。あらや年金労働事務所所長。事業理念は「企業と人がより良い関係を構築し発展するために、ヒトに関わる専門家として社会に貢献する」。会社等のアウトソーシング・講演を行う他、客員講師・企業コンサルタントとしても活動中。

●あらや年金労働事務所
〒065-0014 札幌市東区北14条東15丁目3-5 STビル5F/電話:011-786-8433

平島多九氏

札幌市中央卸売市場の仲買での経験を経て、平成13年、すずきの名だたる寿司店に魚を卸す「すずきの水産」に入社。趣味も、魚の目利き。

●有限会社すずきの水産
[本店]〒064-0804 札幌市中央区南4条西1丁目 松井ビル1F/電話:011-552-2506
[多九]〒064-0806 札幌市中央区南6条西4丁目 すずきの市場内/電話:011-511-2506

藤谷圭介氏

フランス・東京の名店で腕を磨き、平成21年よりフランス料理レストラン「コートドール」料理長を務める。クラシックなフランス料理を現代的な味に上げるため、素材選び・組み合わせによる相乗効果・五感をフルに活用する調理法にこだわりを持つ。

●レストラン「コートドール」
〒064-0959 札幌市中央区宮ヶ丘1丁目/電話:011-614-1501

南 章也氏

平成5年、ホクレン農業協同組合連合会入会。平成23年より同会米穀事業本部米穀部主食課の課長を務める。CMへのマツコ・デラックス起用の発案者。学生時代は関西学院大学アメフト部で活躍。趣味は愛娘の育児。兵庫県尼崎市出身。

●ホクレン農業協同組合連合会
[本所]〒060-8651 札幌市中央区北4条西1-3/(米穀事業本部)電話:011-232-6278

17:00

懇親会

司会:井出永一郎(すし処いちい)

開会の言葉 札幌鮭研究会 井出永一郎(すし処いちい)

大会開催県会長挨拶 大会実行委員長 札幌鮭研究会会長 今井 努(金寿司)

大会旗伝達

次回大会開催県 会長挨拶

第29回大会開催県 会長挨拶 静岡県鮭商青年部 齋田成広氏(松乃寿司)

第20回理事会開催県 会長挨拶 愛知すし研究会 浅田基義氏(仁王)

乾 杯 札幌鮭研究会 福士四郎(福長)

～歓談～

次回理事会開催県 会長挨拶

三本締め 札幌鮭研究会 工藤俊一(帆掛鮭)

閉会の言葉 大会実行副委員長 小伊勢貴洋(伊勢鮭)