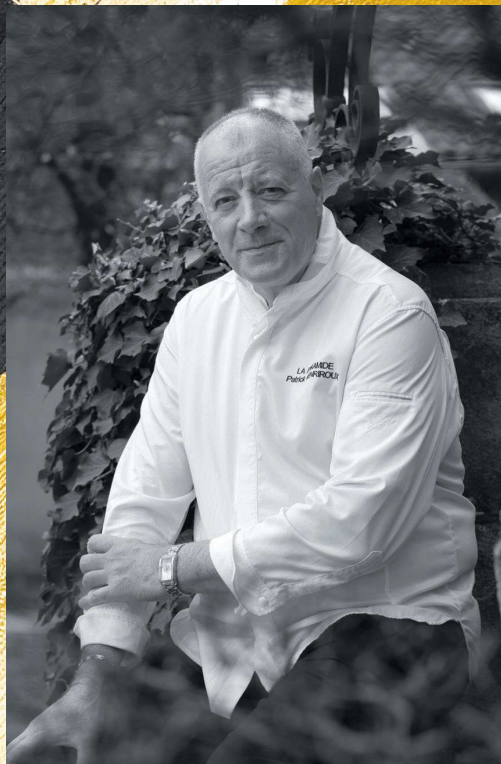




日仏の巨匠の技巧により新たに引き出される、
「食の王国・福岡」が誇る至極の食材の可能性を、
ぜひ体感してください。



フレンチ最高峰の技巧、福岡が誇る至極の食材

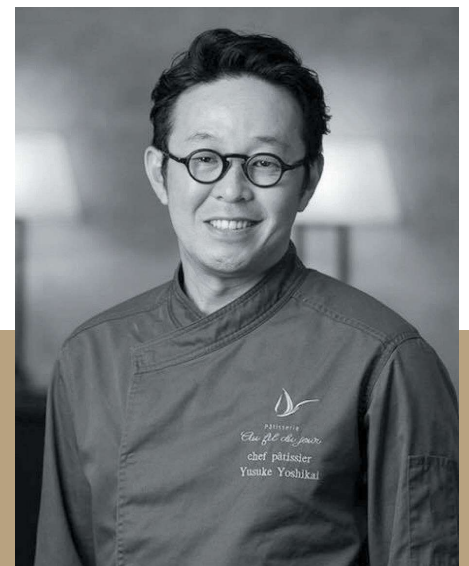
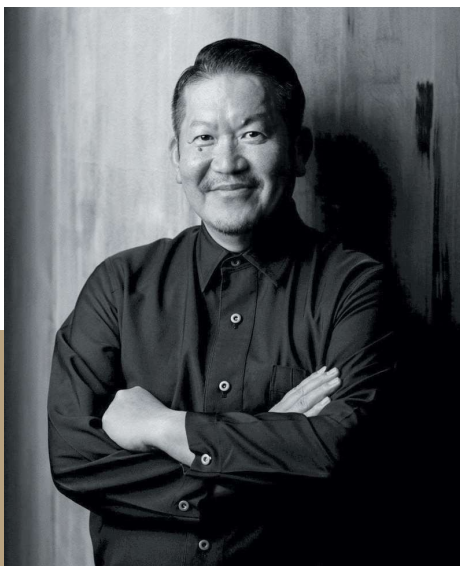
「食の王国・福岡」Gala Dinner

～フランス・福岡の巨匠による一夜限りの夢の饗宴～

【開催日】令和8年10月8日(木) 17:45～
(17:00 受付開始)

【会場】ヒルトン福岡シーホーク 〒810-8650 福岡市中央区地行浜2-2-3
TEL 092-844-8111 FAX 092-844-7887

【ゲスト】フランス：パトリック・アンリルー氏、クリストフ・エイ氏 福岡：福山剛氏、吉武広樹氏、吉開雄資氏



5名のシェフの料理一皿ごとに
厳選した福岡県産酒をご用意。

料理と酒、それぞれの魅力が響き合う
マリアージュをご体験ください。

参加費 35,000円 定員 200名 申込締切 9月30日(水)
要申込 QRコードよりお申込みください。



【主催】福岡県 【特別協力】La Liste
【問い合わせ先】事務局：西日本新聞広告社 金山 070-2647-7283

イベント趣旨

福岡県では、地域の気候風土・伝統・歴史に育まれた「食」を楽しむ「ガストロノミーツーリズム」を推進しています。

令和6年、世界的なグルメ情報サイト「La Liste」において、

福岡県は「ガストロノミーの新たな目的地」として特別賞を受賞いたしました。

「ガストロノミー」を県内で定着させ、「食の王国・福岡」として、「福岡の食材の魅力は本物だ」という

メッセージを国内外に強く発信するため、フランスのスターシェフと県内有名シェフによる実食会を開催いたします。

フランスのスターシェフ



パトリック・アンリルー氏

1958年、フランス・フランシュ＝コンテ地方生まれ。ミシュラン三つ星「オーベルジュ・プレサンス」「ジョルジュ・ブラン」で研鑽を積み、1980年代には「ラ・フェルム・ド・ムージャン」のシェフとして活躍。1989年、低迷していた名門「ラ・ピラミッド」の再建を託され、自身の料理を貫くことで1992年にはミシュラン二つ星を獲得し、その名声を復活させた。1996年にはオーナーの座を引き継ぎ、「ゴ・エ・ミヨ」シェフ・オブ・ザ・イヤーを受賞。その後もホテルやビストロ、ラウンジバーなどを展開し、伝説的レストランの価値を現代へと継承・発展させ続けている。「ラ・ピラミッド」は、現在も「La Liste」で「旅の目的地とするべき主要レストラン」として高く評価されている。



クリストフ・エイ氏

1977年、フランス・ロワール地方生まれ。地元で料理人として経験を積み、2001年に伝説的シェフ、ポール・ボキューズに師事。翌年にはその推薦で米国ウォルト・ディズニー・ワールド・リゾート内「ル・ビストロ・ド・パリ」の総料理長に就任するなど、国際的なキャリアを築いた。帰国後は独立し、「ラ・メゾン・ダ・コデ」でミシュラン二つ星とグリーンスターを獲得。2022年には17世紀の歴史的建築を改修した「フルール・ド・ロワール」を開業し、そのメインダイニング「クリストフ・エイ」は「La Liste」オープニング・オブ・ザ・イヤー賞やミシュラン二つ星・グリーンスターを受賞。同レストランはロワールのテロワールと生物多様性を尊重した料理によって、「La Liste」で「旅の目的地とするべき主要レストラン」として評価されている。

福岡県内の有名シェフ



福山剛氏

1971年、福岡県生まれ。2002年、福岡・西中洲に「La Maison de la Nature Goh」を開業。九州の豊かな食材と生産者に寄り添い、フランス料理をベースとした独創的な一皿で国内外から高い評価を獲得。2016年に「Asia's 50 Best Restaurants」へ初選出され、2018年から2025年まで8年連続でランクイン。「ミシュランガイド福岡」で一つ星を獲得し、2026年には「La Liste」の「Discovery Gem Award」を受賞。現在は福岡で「GohGan」と「Goh」を展開するほか、国内外で料理監修や講演を行い、九州の食文化を世界へ発信し続けている。



吉武広樹氏

1980年、佐賀県生まれ。坂井宏行シェフに憧れて料理の道を志し、「ラ・ロシェル」で研鑽を積み、世界約50カ国を巡って食文化を学び、2010年にパリで開業した「Restaurant Sola」は開業1年でミシュラン一つ星を獲得。2013年からは日本航空バリ発日本行きファーストクラス・ビジネスクラス機内食を監修し、2014年には「RED U-35」グランプリを受賞。2018年に福岡で「Restaurant Sola」を開業し、2023年には「sola aburayama」をオープン。九州から独自のフランス料理を発信し続けている。



吉開雄資氏

1980年、福岡県生まれ。左官職人から洋菓子の世界へ転身し、「銀座レカン」や「Q.E.D.CLUB」で経験を重ねた後、2008年に渡仏。「ホテル・ル・プリストル」ではローラン・ジャン氏に師事し、日本人初のスーシェフパティシエを務めるなど、本場フランスで研鑽を積んだ。2015年に帰国し、福岡市に「パティスリー オーフィールドジュール」を開業。確かな技術と感性を生かした菓子づくりで高い評価を集め、福岡を代表するパティシエとして活躍している。

同日開催 福岡ガストロノミーセミナー

日時 令和8年10月8日(木) 15:30~16:50(15:00受付開始) 会場 ヒルトン福岡シーホーク

内容 基調講演 『「ラ・リスト」とは何か/世界における観光と食のトレンド』
フィリップ・フォール氏 (ラ・リスト代表、元駐日フランス大使)

パネルディスカッション 『産地訪問から見た福岡の食材の強みと可能性・
福岡のガストロノミーの未来』

パネリスト：パトリック・アンリルー氏 クリストフ・エイ氏
福山 剛氏 吉武 広樹氏 吉開 雄資氏

参加費 無料

定員 100名

要申込 QRコードよりお申込みください。▶

申込締切 9月25日(金)

