



和歌山県中小企業家同友会
和歌山支部

令和6年2月例会

食の未来を考える

世界の潮流が食を通して見えてくる

PLANTBASED と 共に歩んだ15年

日程

令和6年

2.9 (金)

場所：Leaves of grass kimino
海草郡紀美野町三尾川 898-1

費用：10,000円 (ディナー料金)

スケジュール

- 19:00 大平 哲雄氏 講演
ファシリテーター 片木 大二
「プラントベースの潮流
15年間の軌跡」
- 19:45 質疑 応答
- 20:00 食 事
コース料理となります
(ドリンク別)

PLANT BASED とは？ (プラントベース)

動物由来の原材料を使用せず、
植物由来の原材料のみで作られた
食品そのものや、植物由来の食品を
積極的に取り入れる食への考え方です。

2024 世界 Foodトレンド
要注目!! PLANT BASED を
紀美野で体感しよう!



日本ビーガン界のパイオニア

Leaves of grass kimino executive Chef
The Plant Based オーナー

大平 哲雄

1973年東京都生まれ。フランス、イタリア、
ギリシャ、インドなど20カ国以上のレストランで
料理修業。オーガニックベジタリアン・ビーガン
レストランのオーナーシェフを経て、
現在和歌山県紀美野町で自家農園併設の
野菜専門レストラン Leaves of glass KIMINO で
エグゼクティブシェフを務める。
2023年秋、高野山にて和と精進への新領域への
挑戦となる精進 PREMIUM DINING を手掛ける。

申込先 | 和歌山県中小企業家同友会 FAX 073-431-4479 mail info@wakayama.doyu.jp

会社名	例 会 参 加 ・ 不 参 加
お名前	申込締切 令和6年 2月2日まで (キャンセル料について)
ご連絡先	2月5日 50%キャンセル料 2月9日 当日100%