

2026年6月5日
事務局:穴吹エンタープライズ株式会社

フランス国家最高峰シェフと黄綬褒章受章シェフ 一夜限りの競演！
「フレデリック・ジョノー×松原 勉 プレミアムガラディナー」開催
2026年6月14日(日)18:00 於:高松国際ホテル

かがわの食プレミアムガラディナー実行委員会(委員長:原田 聡<一社全日本司厨士協会香川県本部会長>)は、6月14日(日)に高松国際ホテルにて、フランスを代表する料理人であるフレデリック・ジョノー氏をゲストに迎え、高松国際ホテル総料理長 松原 勉とのコラボレーションディナーイベントを開催します。

フレデリック・ジョノー氏は、2007年に「フランス最優秀職人(M.O.F)」の称号を獲得した、フランスを代表する料理人です。高松国際ホテル総料理長 松原 勉シェフとの出会いにより、香川の食材に魅了されたジョノー氏が来日し、世界最高峰の技術と感性を持つ料理人の手による一夜限りの特別なガラディナーが実現いたします。

香川県洋菓子協会と菓子研究団体香川二六会も実行委員会として協力し、デザートは香川県内で地域密着の事業を展開する「菓子工房ルーヴ」、小菓子は創業100年の老舗「御菓子司 寶月堂」が担当し、地域の事業者と本場フランス料理人の貴重な邂逅の場ともなります。

この機会に、地域の皆様に特別な食体験を提供することで、香川県産食材の魅力発信と需要拡大に貢献したいと考えております。



フレデリック・ジョノー×松原 勉 プレミアムガラディナー

日時 : 2026年6月14日(日) 18:00~
会場 : 高松国際ホテル新館 2階「瀬戸の間」(高松市木太町 2191-1)
料金 : お一人様 30,000円(税サ込) 150名限定
URL : <https://tkh-event.studio.site/>
主催 : かがわの食プレミアムガラディナー実行委員会
後援 : 香川県
お客様問合せ: 高松国際ホテル営業部 TEL.087-831-7220(直通)

■ このリリースに関するお問い合わせは

穴吹エンタープライズ株式会社 ホテル事業部 業務推進室 : 辻 聡子(つじ さとこ)
TEL.087-831-1511 携帯 090-7143-6717 E-mail:s-tsuji@anabuki-enter.co.jp

■プレミアムガラディナー進行(予定)

17:30	開場
18:00	開演 シェフ入場
18:02	実行委員長挨拶 【かがわの食プレミアムガラディナー実行委員長 原田 聡】
18:10	来賓挨拶 【香川県知事 池田 豊人】
18:15	乾杯 【穴吹エンタープライズ株式会社代表取締役社長 三村 和馬】
	料理開始 ※シェフ解説による実演をご覧いただきながら、フルコースをお楽しみいただきます
20:30	閉宴挨拶 お見送り

■メニュー(予定)

- 《前菜①》 ジョノーシェフ
- 《前菜②》 ジョノーシェフ
- 《スープ》 松原シェフ
- 《魚料理》 ジョノーシェフ
- 《肉料理》 松原シェフ
- 《お口直し》 松原シェフ
- 《デザート》 野崎パティシエ
- 《小菓子》 桑田氏
- 《高瀬茶》
- 《讃岐の夢小麦パン》

※ソムリエがペアリングした各種飲み物をご用意します

《ドリンク例》 スパークリングワイン/日本酒/白ワイン/赤ワイン/ノンアルコールスパークリング など



実行委員会による打合せの様子

■かがわの食プレミアムガラディナー実行委員会

一般社団法人全日本司厨士協会 香川県本部

香川県洋菓子協会

菓子研究団体香川二六会

穴吹エンタープライズ株式会社

《フレデリック・ジョノー 略歴》

2005年「今後最も期待される有望シェフ」に選ばれ、2007年「フランス最優秀職人」の称号を獲得。フランス大統領勲章やフランス国家功労勲章シュヴァリエも受勲。エスコフィエ国際大使としても活躍。独自のスタイルと創造性で、食材の美味しさを引き出す繊細で美しい料理を提供するフランスを代表する料理人。



《松原勉 略歴》

高松国際ホテル総料理長

2004年世界料理オリンピック日本代表メンバーとして銀メダルを獲得。2007年にフランス料理界の名誉ある勲章「レ・ディンプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」を授与。2021年「現代の名工」、2022年「黄綬褒章」を受章。歴代料理長が引き継いだ伝統の味を守りながら常に時代が求める味やスタイルを追求し続ける。



《野崎内匠 略歴》

菓子工房ルーヴ パティシエ

中学卒業後単身フランスへ渡り、現地の高校を卒業。2008年フランス国家試験CAP(職業適性証)を取得後、パリの名店「Le Grenier a Pain」や「Hugo & Victor」で経験を積む。帰国後も研鑽を続け、2023年「チョコレートイノベーションコンテスト」で2位を受賞。フランスで培った確かな技術と感性で、素材を活かした繊細で上質なスイーツを創る。



《桑田桃子 略歴》

御菓子司 寶月堂 職人

2010年に和菓子の世界へ。香川県産の和三盆を用いた干菓子や、果実を使い現代風にアレンジした半生菓子など、素材の持ち味を生かした菓子づくりに励む。1917年創業の和菓子店に勤務し、女性らしい視点を活かした可愛らしい意匠にも定評がある。伝統の技と味を守りながら、新しい和菓子の魅力を追求し、地域の文化を未来へつなぐことを大切に日々研鑽を重ねている。

