食べること、対話することから「自分にとって大切にしたい価値観」を考える 「EAT＆LEADトークサロン -食べることから学ぶ、生きる力- 」開催

三菱地所株式会社 2021年12月21日

三菱地所株式会社は、2021年6月より推進している「EAT＆LEAD」プロジェクト※１の一環として、「EAT＆LEADトークサロン -食べることから学ぶ、生きる力-」を2022年1月17日（月）、2月22日（火）、3月15日（火）の計3回実施します。

「EAT＆LEAD」は、プロジェクト発足以来、「食」にまつわる様々なイベントを通じて、多くの人へ、食べることから見えてくる、私たちの暮

らしや人生の在り方について考える機会を提供してきました。

本企画では、「EAT＆LEAD」プロジェクトのパートナーシェフである薬師神 陸氏をファシリテーターに迎え、一流の料理人や異業界のトップランナーとのクロストークやグループディスカッションイベントを開催します。「食べること」を基軸としながらも、生きることそのものへのヒントにつながることをフラットに語り合い、対話する場を創出します。そして、コロナ禍で過ごす日々の中で、新たに生まれた個々人の生き方や働き方の多様化に目を向け、様々な対話を通して、参加者それぞれが「自分が大切にしたい価値観」に向き合い、日常やビジネスで生かせるヒントを得られるような機会を提供します。

三菱地所は、今後も「EAT＆LEAD」プロジェクトを通じ、食べることから見えてくる様々な価値や生きる力を育むための取り組みを実施していきます。

＜「EAT＆LEADトークサロン -食べることから学ぶ、生きる力-」 ファシリテータープロフィール＞

薬師神 陸（やくしじん りく）氏/【unis】chef

2008年に辻調理師専門学校のフランス料理講師としてスタートし、2014年神谷町「SUGALABO」立上げからシェフとして尽力。2020年12月より虎ノ門ヒルズ「unis」シェフ、2021年1月より「Social Kitchen TORANOMON」ディレクターシェフとして活動。600以上の生産者とのつながりからレストランの枠に囚われず、企業・社会とのレシピ・商品・イベント開発にも意欲的に取り組む。

「EAT＆LEADトークサロン -食べることから学ぶ、生きる力-」開催概要

開催日時：2022年1月17日（月）、2月22日（火）、3月15日（火） 各日18:30～20:30 開催場所：TOKYO TORCH常盤橋タワー３階 MY Shokudo Hall ＆ Kitchen（千代田区大手町2-6-4） 及び オンライン配信

主　　催：三菱地所株式会社

開催概要：「食べること」を基軸としつつ、人々がフラットに語り合い、互いの気づきを対話することで、 日常やビジネスシーンにも活かせるヒントを得ることができる場です。 前半は「EAT＆LEAD」のパートナーシェフである薬師神 陸氏がファシリテーターを務め、「ク リエイションの発想方法」「問題に直面した時の解決方法」など、現代を生きる私たちの明日 へのヒントに結びつくような視点で、ゲストと共にトークセッションを繰り広げ、後半は参加 者もゲストと一体となり対話を交わす、二部構成のトークサロンです。当日は、フレンチの一流シェフである薬師神氏による、ゲストにちなんだスペシャルな「一汁一菜」もご用意します。 ※フード・ドリンクの提供は、会場のみとなります。

参 加 費：各回4,000円（税込）、全3回出席10,000円（税込）

※オンライン視聴は無料（要事前申込）

参加方法：要事前申込（https://eatlead-talksalon2022.peatix.com/）※12月22日（水）より申込開始予定

「EAT＆LEADトークサロン -食べることから学ぶ生きる力-」トークテーマ詳細

■2022年1月17日（月）開催 「ブランド・クリエーション」ブランドづくりにおける思考のプロセスとは？
人もレストランもいまやブランディングの時代。星付きレストランなどの一流店でのみ扱われ、ビールに新たな価値を吹き込んだ日本初のラグジュアリービール「ROCOCO Tokyo WHITE」はどのようにして生まれたのか？ ブランドのストーリーづくりやコンセプトワークも手掛ける行方

さんの視点も交えて、「ブランドづくり」の真髄を探ります。

＜ゲストプロフィール＞

若林 洋平（わかばやし ようへい）氏/ Maison Rococo株式会社 CEO

1987年、東京都生まれ。中学から大学院までの11年間アメリカへ留学。ニューヨーク州にあるロチェスター大学（マーケティング修士）卒業後、日本へ帰国。外資系消費財メーカーにて複数カテゴリーのブランド・マネジメントに従事。2018年に日本初のラグジュアリービール「ROCOCO Tokyo WHITE」を立ち上げる。著書に『高級ビールで日本を変える―発売からわずか1年で100店以上の星付きレストランに愛されるビールを作った物語』（ぴあ）。https://rococotokyo.com/

行方 ひさこ（なめかた ひさこ）氏/ブランディングディレクター

本質を明らかにする問いを立てながら、一貫したコンセプトワークで「個性＝らしさ」を引き出しブランドの価値を創り上げる。アパレルブランドの経営、ディレクターやデザイナーなどの経験を活かし、地方創生や工芸のキュレーション催事、商品開発など幅広い分野で活動中。ニュートラルなマインドでコミュニケーションの仕組みを作っている。 https://hisakonamekata.com/

■2022年2月22日（火）開催　「身体が嬉しい食事」身体をととのえること-“調える”と“整える”
ここ数年でムーブメントになった「菌活」「腸活」。全身の菌のバランスを整えるため身体の内側と外側からアプローチするブランド「KINS」代表の下川さんと、トップアスリートとして長年活躍され、最近はベーカリーストアのプロデュースなども手掛ける伊達さんに、食の担い手である薬師神さんが食べることやルーティーンについて伺います。

＜ゲストプロフィール＞

下川 穣 （しもかわ ゆたか）氏/株式会社KINS代表取締役

岡山大学歯学部を卒業後、都内医療法人の理事長（任期4年3ヶ月）を務める。クリニック経営を任されながらも、2,500名以上の慢性疾患に対する根本治療を目指した生活習慣改善指導を行う。医療法人時代に、菌を取り入れることによって体質改善した原体験をきっかけに菌ケアによる根本治療の可能性を感じ、2018年12月に株式会社KINSを創立。 https://yourkins.com/

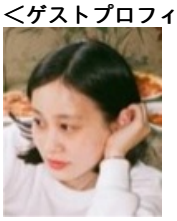
伊達 公子（だて きみこ）氏/テニスプレイヤー

1970年、京都府生まれ。6歳からテニスを始める。高校卒業と同時にプロテニスプレーヤーに転向。全豪、全仏、ウィンブルドンでベスト4入り。1995年にはWTAランキング4位に。1996年引退。2008年、プロテニスプレーヤーとして「新たなる挑戦」を宣言し、37歳で現役復帰。2017年、2度目の引退。その後、早稲田大学大学院スポーツ科学研究科1年間の修士課程を修了。テニス解説やジュニア育成、テニスコート＆スポーツスタジオやベーカリーストアのプロデュースなど、多方面で活躍中。 https://kimiko-date.thetennisdaily.jp/

■2022年3月15日（火）開催　「届ける声・届く声」アイデンティティの見せ方。相手に伝わる表現とは？

独自の視点で切り取られる食べものや風景を通して、世界観を表現する平野さんと、バレエから歌舞伎、日本舞踊と、西洋と東洋の伝統芸能を修め、ご自身を表現する舞踊家として国内外で活躍される梅川さん。それぞれにご自身が感じて、表現したいと思ったことをどのように届けるのかなど、表現のコツをお聞きします。

＜ゲストプロフィール＞



平野 紗季子（ひらの さきこ）氏/フードエッセイスト

1991年福岡県生まれ。慶應義塾大学法学部卒業。小学生から食日記をつけ続け、大学在学中に日々の食生活を綴ったブログが話題となり文筆活動をスタート。雑誌等で多数連載を持つほか、企業の食文化事業のサポートや菓子ブランド「(NO)RAISIN SANDWICH」の代表を務めるなど、食を中心とした活動は多岐にわたる。著書に『生まれた時からアルデンテ』（平凡社）、『味な店 完全版』（マガジンハウス）など。
Instagram：@sakikohirano

梅川 壱ノ介（うめかわ いちのすけ）氏/舞踊家

大分県日田市出身。新潟大学卒業後、東京バレエ団に入団。国内外の公演に出演を重ね、日本の伝統文化を世界に発信したいという思いを強くし、退団後、国立劇場歌舞伎俳優養成所を経て、歌舞伎俳優として研鑽を積む。2016年梅川壱ノ介と改名し、日本舞踊を専門とする舞踊家へ転身。以後、国内外で公演はもとよりファッションメゾンでのゲストパフォーマンス、現代アートとのコラボレーションなどを発表。海外にも数多く招聘され、高い評価を得ている。http://umekawaichinosuke.jp/

EAT & LEAD
たべる、つながる、生きる、ちから

※1）【EAT&LEADプロジェクトとは】
生産者・消費者・レストランが共に手を携え、人々が心身共に健康になれる社会づくりを目指し、2008 年より「食」に関する様々な活動を行ってきた「食育丸の内」プロジェクトが、より一層、「食」を通じてひとりひとりの本来的な幸せと成長に向き合える場作りを“リード”し“伴走”をしていきたいという想いから、2021 年 6 月より「EAT&LEAD」として再始動。
「EAT&LEAD」詳細： https://shokumaru.jp/eat-and-lead/