

ひょうごフィールドパビリオン スペシャルシンポジウム

海外のトップシェフと神戸北野ホテル山口浩が語る ひょうごの「食」の可能性！

世界に誇る食材の産地「兵庫・神戸」の価値と日本の食文化について

▶ドキュメンタリー映像の放映 ▶トークセッション

※映像は「音声：日本語、字幕：英語」の2言語で放映されます。
※トークセッションは「日本語 ⇄ フランス語の同時通訳」が入ります。

主催：エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社 協賛：兵庫県 企画協力：東京国立博物館 参与：GRAND TOURIZM ORGANIZATION 代表理事 阪田徹 Ph.D./株式会社W・株式会社FlyspecK

山口浩

Hiroshi Yamaguchi

神戸北野ホテル オーナー・総支配人・総料理長(日本)
ひょうごフィールドパビリオンアンバサダー

ダヴィ・ティソ

Davy Tissot

ボキューズ・ドール
国際組織委員会会長(フランス)

マティ・ヨアン

Matby Yoann

The Apurva Kempinski Bali(インドネシア・バリ)
エグゼクティブシェフ



2024

農事功労章「オフィシエ勲章」昇叙 ／フランス共和国



フランスの農業・食文化の発展に
顕著な功績を挙げた人物に授与
される国家勲章

2016年にシュバリエ勲章、
2025年にオフィシエ勲章を昇叙

2025

ボキューズ・ドール

世界料理コンクールフランス大会審査委員就任



フランス料理の世界一を選出するコンクールに於いて、フランス代表を選出する審査員として招聘されました(日本人初)



2025

「料理マスタース・ゴールド賞」 ／農林水産省



生産者や食品企業等と“協働”して
地産地消や食文化の普及活動と
継続的な社会的な貢献に対して
2015年にブロンズ賞、
2020年にシルバー賞、
2025年最高の栄誉である
ゴールド賞を昇叙
(兵庫県内では初の受賞)