

「地域食材」で繋ぐ絆

奈良と能登の素晴らしさを一皿に

能登を舞台に、地元の食材を徹底的に吟味し、フランス料理の可能性を探求する『ラトリエ・ドゥ・ノト』のオーナーシェフ・池端隼也氏。

能登半島地震では自ら被災しつつも、「食の力」で故郷輪島の再生に向け奮闘されています。

能登の風土・食・生産者の魅力を未来へつなぐ地域共創プロジェクト「NOTOFUE(ノトフュー)」でも活動。

今回は、地域食材への熱い思い、生産者との連携、そうした食材の生かし方についてお話いただくとともに、能登と奈良の食材を使った調理デモンストレーションを実施します(試食付)。

2026年

6月 16日 火

13:30~15:30 (受付13:00~)



池端 隼也 (いけはたとしや)

1979年、輪島市生まれ。大阪の辻調理師専門学校を経て、大阪のフランス料理の名店「カランドリエ」で修行を開始。2006年に渡仏し、ブルゴーニュにある星付きレストランで研鑽を積む。帰国後は大阪で出店予定だったが、帰省した際に「能登の食材の素晴らしさ」を目の当たりにし、急遽地元での出店を決意。2014年に「ラトリエ・ドゥ・ノト」をオープンした。

●会場

なら食と農の魅力創造国際大学校 安倍校舎 実践バンケット
(奈良県桜井市高家2217)

●対象者

飲食サービス業に従事している人
食に関心のある人

●参加費無料・要事前申込(抽選)

(定員50名)

※申し込み方法等、詳細は裏面をご覧ください



奈良県立

なら食と農の魅力創造国際大学校



NAFIC

検索



お申し込み（事前申込制）・会場案内

お申し込み方法

名前（ふりがな）、電話番号、職業（勤務先）、Eメールアドレス、ご利用交通手段（送迎バス利用の有無）を明記のうえ、WEB（右下の申込みフォーム）でお申し込みください。

お申し込み期限

令和8年6月2日（火）24:00まで

●参加のご連絡

申し込みが定員（50名）を超えた場合は抽選となります。

参加の可否については、6月8日（月）までにEメールでお知らせします。

※ お申し込みされた方へはEメールで確認のご連絡をさしあげます。

ドメイン「@niplanning.jp」からのEメールを受信できるよう設定をお願いします。

お問い合わせ先

フードクリエイティブ学科 食・研修係

TEL.0744-46-9700（平日8:30-17:15）

（お電話によるお申し込みは受け付けておりません。）

参加申込のための二次元コード



※ご応募いただきました個人情報は、本講座の運営にのみ使用します。
※気象警報発令時等、やむなく講座を中止する場合は、HPで案内します。

アクセス

なら食と農の魅力創造国際大学校 安倍校舎 実践バンケット（奈良県桜井市高家2217）

○近鉄・JR桜井駅より車で約10分（約4km）

○近鉄橿原神宮前駅より車で約15分（約5km）

●お車でお越しの方

校内に駐車場をご用意しておりますので、お車での来校も可能です。

●公共交通機関をご利用の方

当日は、下記の無料送迎バスを運行しておりますので、ご利用ください。

○無料送迎バス(桜井駅北口ロータリー発着) ※要事前申込。申し込みがない場合は乗車できません
行き: 13:00 桜井駅発 帰り: 15:45 NAFIC発

