大 阪

OSAKA 2020.11.27.金

Vendredi 27 Novembre 2020

関西の夕べ 2020

La Soirée Kansai 2020

Swissotel Nankai Osaka
Naniwa Ballroom

CCI FRANCE JAPON
在日フランス商工会議所

bienvenue

ご挨拶

GALA KANSAI 2019 ガラ・パーティー関西 2019の模様

Vos contacts pour cet événement
「関西の夕べ 2020」事務局

TOKYO 東京
Matthias Pellan
マチアス・ペラン
Chef de projets événements
イベント企画部
プロジェクトマネージャー
Tél. : 03-4500-6547
m.pellan@ccifj.or.jp

OSAKA 大阪
Moeko Takaba
鷹羽萌子
Bureau du Kansai, Chargée de mission
関西デスク
ミッション担当
Tél. : 06-4795-5126
assistant-kansai-desk@ccifj.or.jp

Une grande soirée gastronomique d'exception célébrée à Osaka.

Chers membres, chers amis,

Nous avons le plaisir de vous convier à la Soirée Kansai 2020 qui se tiendra le vendredi 27 novembre à l'Hôtel Swissotel Nankai Osaka.

Comme chaque année, la CCI France Japon souhaite offrir à ses membres et à leurs clients basés dans la région du Kansai une soirée inoubliable.

Cette année, le chef Bernard Anquetil, Cuisine Business Director de la société Classic Fine Foods Japan (French F&B Japan), ravira vos papilles avec un menu spécialement élaboré pour la Soirée Kansai 2020.

Vous découvrirez ensuite le spectacle de magie présenté par Ben Daggers, Ponta the Smith et Dafedas B.

Une tombola avec des lots prestigieux agrémentera également la soirée, que nous souhaitons placer sous le signe de l'excellence française.

Toute l'équipe organisatrice de la Soirée Kansai 2020 se tient à votre disposition et vous attend nombreux le 27 novembre prochain à Osaka.

Armel Cahierre
Président de la CCI France Japon

在日フランス商工会議所の特別なディナーショーを大阪で開催致します。

拝啓、時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

2020年11月27日(金)18時30分より、スイスホテル南海大阪、大宴会場「浪華」にて、在日フランス商工会議所「開催の夕べ 2020」を開催致します。

関西を拠点にする会員企業とビジネスパートナーの皆様にとって、このディナーショーが記憶に残る素晴らしい夕べとなることを願っております。

今回は、日本で長年に渡りフレンチのシェフとしてフランス料理の継承と発展に尽力し、現在はフレンチF&Bジャパン株式会社にてディレクターを務めるシェフのベルナール・アンクティル氏がスペシャルメニューをご用意致します。

ディナーに引き続き、ダフェダス・ビー氏、マジシャングループ「ザ・インポッシブル・カンパニー」のベン・ダガス氏とポン太 the スミス氏によるマジックショーをお届け致します。

スポンサーの方には、貴社の活動、製品をアピールする展示スペースやPRの場をご用意致しておりますので、ご検討いただければ幸いです。また、抽選会賞品のご提供についてもお待ちしております。

日本にいながらフランスの文化をご堪能いただける特別なディナーショーです。
皆様のご参加とご協力を心よりお待ち申し上げております。

在日フランス商工会議所会頭
アルメル・カイエール

programme
プログラム

Vendredi 27 novembre 2020
2020年11月27日(金)

18:30 Accueil et cocktail　受付・カクテル
18:45 Ouverture des portes　開場
19:00 Discours de bienvenue　開会のご挨拶

19:15 Dîner gastronomique préparé par :
Bernard Anquetil,
Cuisine Business Director de la société Classic Fine Foods Japan (French F&B Japan)
スペシャルディナー
メニュー監修：ベルナール・アンクティル 氏
フレンチ F&B ジャパン株式会社 食材事業ディレクター
フランス農事功労章

Spectacle de magie
Ben Daggers & Ponta the Smith (The Impossible Company),
Dafedas B
マジックショー
ベン・ダガス、ポン太 the スミス（ザ・インポッシブル・カンパニー）
ダフェダス・ビー

21:00 Tombola　大抽選会
21:30 Fin　閉会

Swissotel Nankai Osaka
Naniwa Ballroom
5-1-60 Namba Chuo-ku Osaka
542-0076
Tél. : 06-6646-1111
https://swissotelnankaiosaka.com/banquet/naniwa/

スイスホテル南海大阪
大宴会場「浪華」
〒542-0076
大阪府大阪市中央区難波5-1-60
電話: 06-6646-1111

Dîner gastronomique préparé par

Bernard Anquetil

Cuisine Business Director de la société Classic Fine Foods Japan (French F&B Japan)

スペシャルメニュー監修

ベルナール・アンクティル

フレンチ F&B ジャパン株式会社 食材事業ディレクター、フランス農事功労章

Originaire de la Normandie, Bernard Anquetil découvre l'univers de la cuisine dès sa très jeune enfance et commence son parcours d'apprenti cuisinier à ses 14 ans. Formé auprès de plusieurs grands établissements tels que le Beauséjour en Normandie, Lenôtre, Potel et Chabot et le Grand Café de l'Opéra à Paris dans les années 70, il arrive au Japon, son pays de rêve depuis enfant.
Bernard Anquetil devient chef de cuisine au restaurant le Chardonnay Roppongi, puis chez le Régence de Paris à Tokyo.

En 1982, il est nommé comme chef de cuisine à l'Ambassade de France et assure les réceptions données à l'occasion de la visite officielle de l'ancien Président de la République française M. François Mitterand et de l'Empeleur Showa du Japon Hirohito. Dans la même année Bernard Anquetil ouvre son premier restaurant de son nom à Roppongi. Son style "brasserie" se démarquant des autres restaurants français classiques au Japon a enchanté le public japonais.

Après un retour en France en 2000, il regagne le Japon pour sa nouvelle aventure en tant que chef et responsable du restaurant Le Petit Bedon à Tokyo en 2002. En 2009, il intègre le Cordon Bleu Tokyo et Kobe, il y supervise les chefs responsables des cuisines et le déroulement des cours.
Depuis 2013 Bernard Anquetil est Cuisine Business Director de la société Classic Fine Foods Japan (French F&B Japan).

Officier dans l'Ordre du Mérite Agricole (1990)
Membre de l'Académie Culinaire de France
Membre des Toques Blanches du Japon
Membre de la Chaîne des Rôtisseurs
Membre de la Confrérie du Sabre d'Or
Membre de l'Amical des Cuisiniers et Pâtissiers Français au Japon

フランス、ノルマンディー出身。8歳にして料理への情熱に目覚め、14歳の時に料理人としての修行を始める。

1970年代、当時のミシュラン2つ星レストラン「ル・ボーセジュール」やパリの「ルノートル」、「ポテル＆シャボ」、「ル・グラン・カフェ・ド・ロペラ」など数々の名店で経験を積んだのち、幼少期より憧れていた日本に来日。1975年より東京、「ル・シャルドネ」、「ル・レジャンス・ド・パリ」でシェフを務める。

1982年、在日フランス大使館の公式パーティーのシェフに任命され、故フランソワ・ミッテラン大統領と昭和天皇の晩餐会では料理長として腕を振るった。同年、六本木に「ブラッスリー・ベルナール」をオープン。銀座、神戸、飯田橋、軽井沢店へと展開する。高級で敷居の高いフランス料理のイメージを取り払い、カジュアルにフレンチを楽しむというコンセプトの「ブラッスリー」は、当時の日本では革新的だった。

2000年に一度フランスに帰国したが、再び日本に戻り、2002年には「ル・プティ・ブドン」のシェフ・ディレクターとなる。2009年、ル・コルドン・ブルー日本校のエグゼクティブ・ディレクターに着任。現在は、フレンチF&Bジャパン株式会社にて食材事業ディレクターを務める。

1990年フランス農事功労章受勲
アカデミー・キュリネール・ド・フランス会員
トック・ブランシュ国際倶楽部会員
シェーヌ・デ・ロティスール会員
コンフレリ・デュ・サーブル・ドール会員
日本アミカル・デ・キュイジネ・エ・パティシエ会員

dîner ディナー

Ben Daggers
ベン・ダガス

Ben Daggers est né à Londres en Angleterre et prend goût pour la magie dès son plus jeune âge. C'est après avoir reçu son premier accessoire d'une boutique de magie que sa passion commença, et il décida ensuite de passer professionnel en 2009.
Ben combine magie et narration pour offrir une expérience magique unique. Le magicien polyglotte offre des performances de qualité à la fois en anglais comme en japonais et maîtrise plusieurs d'autres langues. Il fait de nombreuses apparitions à la télévision et dans les journaux.

イギリス、ロンドン出身。幼い頃、両親に連れられて入ったマジックショップで初めてのマジックグッズを手に入れたベンは、その後マジックの世界にのめり込み、2009年にプロのマジシャンとして活動を始める。
マジックとストーリーテリング（語り）を組み合わせた独自のマジックショーを行い、優れた語学力を活かして多言語でマジックを紹介している。これまで、ホテル等の会場でショーに出演する他、国内外でテレビ出演、新聞等のメディアで取り上げられるなど、活動が注目される。

The Impossible Company

マジシャングループ
ザ・インポッシブル カンパニー

https://theimpossibleco.com

Ponta the Smith
ポン太 the スミス

Ponta est natif d'Osaka et a commencé la magie à l'université en 2000, une époque où la magie n'était pas encore diffusée sur internet. Après 2 ans d'études, il créé son propre style de magie et donne sa première performance.
Il sort un DVD intitulé "Sick", régulièrement utilisé comme référence dans l'art du maniement des pièces de monnaie.
Ponta est élu magicien de l'année 2010 au Japon et se produit dans différents spectacles à travers le monde et fait de nombreuses apparitions à la télévision.

大阪府出身。インターネットが今のように普及する以前の2000年に、大学でマジックを始めたポン太 the スミスは、他のマジシャンとの交流を深めながら、ほぼ独学でマジックを学んだ。２年間の鍛錬の末、独自のスタイルを確立し、自身初のマジックパフォーマンスを行う。
彼の優れたテクニックを集約したDVD「Sick」はマジック界に革命をもたらし、その驚異的な才能を広く知らしめた。このDVDは発売から10年経った今でも、コインマジックの教科書的存在として重宝されている。2010年にはベストマジシャンに選ばれ、メディアの注目を集めながら世界中でマジックショーに出演している。

Dafedas B
ダフェダス・ビー

Dafedas B est un prestidigitateur français qui a passé 12 ans à Londres et réside maintenant au Japon. Il tombe amoureux de l'art du close up en arrivant en Angleterre quand il voit à quelques centimètres de ses yeux un magicien faire apparaître et disparaître des objets comme des effets spéciaux dans un film.
Il considère désormais l'art magique comme l'art ultime, le seul pouvant donner l'impression de soumettre les lois de la nature, et s'entraîne jusqu'à 15h par jour en étudiant les techniques des meilleurs magiciens du monde.
Il est renommé pour sa magie extrêmement visuelle au style unique et est très demandé par les grandes compagnies, soirées Gala, grands Hotels, et soirées privées. Il utilise dextérité, mouvement et psychologie pour créer des effets que vous ne verrez nulle part ailleurs.

フランス出身、日本在住。ロンドンで12年を過ごしたダフェダス・ビーは、イギリスに渡った当初、あるマジシャンが、まるで映画の特殊効果のように目の前たった数センチの距離で物を自由自在に操るのを目撃し、自然の法則を覆すことのできるマジックの不思議な力に魅了される。
世界最高峰のマジシャン達の技術を学ぶため、毎日猛特訓を重ね、鍛錬の末に編み出したユニークなマジックスタイルは、各界から注目を集めている。
華麗なテクニック、動き、心理学を巧みに融合し、観客を唯一無二の世界へと誘う。

スペクタクル
spectacle

réservation
席のご予約

La Soirée Kansai 2020
関西の夕べ 2020

Tarif par personne (TTC)
料金 / 1名様 (税込)

36,000 JPY / 円

L'attribution des tables est faite par la CCI France Japon.
テーブルのご指定はできません。

Contacts pour vos réservations
座席予約の問い合わせ

TOKYO 東京
Matthias Pellan マチアス・ペラン
Chef de projets événements
イベント企画部・プロジェクトマネージャー
Tél. : 03-4500-6547
m.pellan@ccifj.or.jp

OSAKA 大阪
Moeko Takaba 鷹羽萌子
Bureau du Kansai, Chargée de mission
関西デスク・ミッション担当
Tél. : 06-4795-5126
assistant-kansai-desk@ccifj.or.jp

Les étapes de la réservaton／ご予約の流れ

1

RÉSERVEZ VOS PLACES EN LIGNE
- Merci de réserver vos places sur la page web dédiée de notre site :

ccifj.or.jp/evenements/calendrier/e/event/gala-de-kansai-2020.html
- Le nombre de places étant limité, nous vous invitons à nous réserver le plus rapidement possible. En cas de problème, contactez gala@ccifj.or.jp

フランス商工会議所ウェブサイトの特設ページから申し込む
- 下記のURLより特設ページにアクセスし、応募フォームよりお申込み下さい。

ccifj.or.jp/evenements/calendrier/e/event/gala-de-kansai-2020.html
- 先着順に受付致しますので、お早めにお申込み下さい。
- お困りの際は gala@ccifj.or.jp までご連絡ください。

2

RECEVEZ VOS CARTONS D'INVITATION
- Nous vous enverrons par courrier les cartons d'invitation correspondants au nombre de places réservées. Vous pourrez utiliser ces cartons pour convier vos invités au Gala.

招待状を受け取る
- 弊所より予約人数分の招待状を郵送にてご送付致します。
招待されるお客様にお配り下さい。

3

COMPLÉTEZ VOTRE PLAN DE TABLE
- Vous aurez l'occasion de renseigner le nom de vos invités et remplir votre plan de table ultérieurement.

出席者席次リストの入力
- 後日、当日出席される方のお名前を入力いただく座席表についてご連絡いたします。

Remarque 1 : Les places réservées devront être réglées dès réception de la facture qui sera émise après confirmation de votre réservation.
Remarque 2 : Condition d'annulation des places réservées : 50% des places réservées vous seront facturées si l'annulation est faite entre le vendredi 21 août et le lundi 5 octobre 2020.
Remarque 3 : À partir du mardi 6 octobre 2020, la CCI France Japon ne sera pas tenue de rembourser les places déjà facturées.

注1：予約受付後、請求書をご送付致します。請求書到着後直ちにお支払いをお願い致します。
注2：取消料 2020年8月21日(金)から10月5日(月)までは請求額の50%
注3：取消料 2020年10月6日(火)以降は請求額の100%

A

sponsor

スポンサー申込書

SPONSOR／スポンサー

300,000 JPY / 円

Donnez de la visibilité à votre entreprise dans la région du Kansai.

PLACEMENT PRIVILÉGIÉ POUR LES SPONSORS

- Un stand mis à disposition dans la salle de cocktail pour présenter vos produits et votre entreprise : plaquettes, kakémonos, distribution d'échantillons (attention pas de dégustation possible)...
- Diffusion d'un film promotionnel d'une durée maximale de 2 minutes.
- Votre logo publié dans le programme de la Soirée Kansai 2020.
- Votre logo projeté sur l'écran au cours du dîner.
- Deux billets de tombola offerts à chacun de vos invités.

「関西の夕べ2020」のスポンサー企業を募集します

スポンサー企業には座席の先行予約権があります。

- 企業PR用の専用デスクを会場内のカクテル開催スペースにご用意します。
  企業のパンフレット、ポスター、バナースタンド、試供品等の設置が可能です。
  （但し飲食物の試食、試飲は出来ません。）
- 当日会場内で2分以内のPRビデオ投影可能
- 当日配付のプログラムに企業 ロゴ掲載
- スポンサー企業のロゴを会場のスクリーンで紹介
- 抽選券を参加者一人につき2枚プレゼント

Date limite pour la réservation de sponsorships : lundi 28 septembre 2020
Les entreprises sponsors ont la possibilité de réserver leurs places en priorité.
内容をご確認頂き、この**[A]スポンサー申し込み書**をメールまたはファックスにて
ご送付ください。一般座席予約の期限とは異なります。ご注意ください。
申し込み期限：2020年9月28日(月)

Nom 氏名

Société 会社名

Tél. 電話番号

Fax ファックス

E-mail メールアドレス

Adresse 住所

Code Postal 〒

Date 送信日

Signature 署名

tombola 大抽選会

FAITES PARTIE DES ENTREPRISES DONATRICES !

DANS LA SALLE DE COCKTAIL
Tous les lots sont exposés pendant le cocktail d'accueil.

VISIBILITÉ SUPPLÉMENTAIRE POUR LES DONATEURS DES 5 PREMIERS LOTS
Projection en image des lots sur grand écran et tirage sur scène (un représentant de l'entreprise donatrice est invité à remettre le lot au gagnant).

Si vous souhaitez offrir un "table gift" (un cadeau offert à chaque invité), merci de nous contacter (m.pellan@ccifj.or.jp).

Pour offrir des lots, merci de remplir et retourner le « Bon de tombola - B » avant le mardi 13 octobre 2020.
Valeur minimale par produit ou lot de produits : 5.000 yens

「関西の夕べ2020」への賞品提供をお願い申し上げます

当日のカクテル会場に展示
提供賞品を展示し、多くの参加者の方々にご覧いただきます。

上位5位までの賞品提供者への特典
パーティー当日、抽選会の各賞を会場スクリーンで紹介します。パーティー当日舞台上で行われる抽選会に、代表者の方にご参加いただきます。

テーブルギフトスポンサー募集
参加者全員にお土産を提供して下さるスポンサーを募集します。
詳細は、m.pellan@ccifj.or.jp までお問い合わせください。

抽選会への賞品ご提供の際は、次頁の抽選会賞品提供申込み用紙 [C] にご記入の上、2020年10月13日(火)までにメールまたはFAXにてご連絡下さい。
1個またはセットで5000円以上の賞品をお願い致します。

B bon tombola

大抽選会賞品提供申込書

À RETOURNER PAR E-MAIL OU FAX AVANT :
LE MARDI 13 OCTOBRE 2020
この[B]抽選会商品提供申し込み書にご記入の上、
メール又はファックスにてご連絡ください。
申し込み期限：2020年10月13日(火)

E-MAIL : gala@ccifj.or.jp
FAX : 03-4500-6603

Nom 氏名

Société 会社名

Tél. 電話番号

Fax ファックス

E-mail メールアドレス

Adresse 住所

Code Postal 〒

Date 送信日

Signature 署名

Désignation　提供賞品名	Nombre de lots　賞品数
Valeur　単価	Date de livraison 送付予定日 *

Désignation　提供賞品名	Nombre de lots　賞品数
Valeur　単価	Date de livraison 送付予定日 *

MERCI DE NOUS ENVOYER VOS LOTS ENTRE
LE LUNDI 9 ET LE VENDREDI 13 NOVEMBRE 2020
À L'ADRESSE SUIVANTE :
提供頂きます賞品を**2020年11月9日(月)～11月13日(金)**の期間中に
以下の住所までご送付頂きますようお願い致します。

CCI France Japon TOMBOLA OSAKA
Nihonbashihoncho YS Bldg, 2-2-2 Nihonbashihoncho, Chuo-ku
Tokyo 103-0023
在日フランス商工会議所「関西の夕べ 2020」抽選会賞品係宛
〒103-0023 東京都中央区日本橋本町2-2-2 日本橋本町YSビル