



GALA CCI France Japan  
**NAGOYA 2022**

CCI France Japon ガラ・パーティー 名古屋 2022



名古屋

2022年9月9日 (金)

Vendredi 09 septembre 2022

ガラ・パーティー 名古屋 2022

# Gala de la CCI France Japon Nagoya 2022



**CCI FRANCE JAPON**  
在日フランス商工会議所



Nagoya Tokyu Hotel  
3F Hall "Renaissance"

# programme

プログラム



**Vendredi 9 septembre 2022**  
**2022年9月9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 :  
 - Hiroyuki Maejima (Chef Exécutif au Tokyu Hotel Nagoya)  
 - Osamu Tsukamoto (Chef du restaurant « Loire » au Nagoya Tokyu Hotel)  
 スペシャルディナーメニュー監修:  
 - 前島浩行氏 (名古屋東急ホテル総料理長)  
 - 塚本治氏 (名古屋東急ホテル レストラン「ロワール」シェフ)
- Spectacle : Concert de musique classique  
 Artistes : Nobuko Saito et Maxime Combarieu  
 クラシック音楽のスペシャルコンサート  
 アーティスト: 暢子斉藤とマキシム・コンバリウ
- 21:00 Tombola 大抽選会  
 21:30 Fin 閉会

**Nagoya Tokyu Hotel**  
 3F Hall Renaissance  
 4-6-8, Sakae, Naka-ku  
 Nagoya 460-0008

Tél. : 052-251-2411

<https://www.tokyuhotelsjapan.com/global/nagoya-h/>

**名古屋東急ホテル**  
 3階 宴会場 ルネッサンス  
 〒460-0008  
 名古屋市中区栄4-6-8

電話: 052-251-2411

<https://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h/index.html>



ご挨拶

# bienvenue



在日フランス商工会議所の  
特別なディナーショーを  
名古屋で開催いたします。

拝啓、時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

2022年9月9日(金)18時30分より、名古屋東急ホテルにて、在日フランス商工会議所ガラパーティー名古屋2022を開催いたします。

中部地方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。

今年のガラパーティー名古屋では、名古屋東急ホテル総料理長の前島浩行氏とパテ・クルート世界選手権2019年度優勝者の塚本治氏がスペシャルメニューをご用意いたします。

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の場をご用意しておりますので、ご検討いただければ幸いです。また、大抽選会賞品のご提供についてもお待ちしております。

日本にし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しております。

在日フランス商工会議所会頭  
ジェローム・シュシャン

Premier gala à Nagoya, une  
soirée gastronomique  
d'exception.

Chers membres, chers amis,

Nous avons le plaisir de vous convier à notre première soirée de Gala Nagoya 2022 qui se tiendra le vendredi 9 septembre à l'hôtel Nagoya Tokyo.

La CCI France Japon souhaite offrir à ses membres et à leurs clients basés dans la région du Chubu une soirée inoubliable.

Le chef Maejima, Chef Exécutif de l'hôtel Nagoya Tokyo ainsi que le chef Tsukamoto, Champion du Monde de Pâté-Croûte 2019, raviront vos papilles avec un menu spécialement élaboré pour ce gala Nagoya 2022.

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 ce Gala Nagoya 2022 se tient à votre disposition et vous attend nombreux le vendredi 9 septembre prochain à Nagoya.

Jérôme Chouchan  
Président de la CCI France Japon

GALA CCIFJ 2020 - ガラ在日フランス商工会議所 2020の様様



## Vos contacts pour cet événement 「ガラ・パーティー名古屋2021」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

**NAGOYA 名古屋**  
**Miyuki Toullier**  
美由希 トウリエ  
Déléguée bureau Chubu  
中部デスク 代表  
Tél. : 052-508-7237  
chubu-desk@ccifj.or.jp



## Hiroyuki Maejima

Chef Exécutif au Nagoya Tokyu Hotel

### 前島 浩行

名古屋東急ホテル総料理長



Après avoir fait ses armes à l'hôtel de Crillon à Paris en 2005, le chef Hiroyuki Maejima a occupé plusieurs fonctions de chef au sein du groupe Tokyu Hotel, Il est devenu le 7e Chef Executif du Nagoya Tokyu Hotel en 2017.

Le respect de tous les ingrédients est primordial pour le chef Maejima qui reste particulièrement dévoué à la cuisine française, tout en apportant une certaine modernité à ses plats.

Il a à cœur de transmettre cette vision aux clients des restaurants de l'hôtel, à qui il propose une cuisine et un accueil d'exception chaque jour.

前島氏は2005年に渡仏し、フランス・パリ「ホテル・ド・クリヨン」にて研修。研修後は東急ホテルグループの中心で多くのシェフ職を歴任し、2017年に名古屋東急ホテル7代目総料理長に就任しました。

前島氏の料理への想いは「あらゆる食材を平等に扱い、現代的なエッセンスを加えつつも王道のフレンチに忠実であること」をポリシーとし、ホテル全ての料理をレストランで提供するのと同じイメージでお客様へお届けする事、名古屋東急ホテルで最高の料理・最高のおもてなしを提供することを心がけ、日々精進しています。

Le chef Osamu Tsukamoto fait ses classes auprès du chef Nobuhiko Fukuda, Chef Exécutif du Cerulean Tower Tokyu Hotel, dans la cuisine principale à partir de 2001, puis au Garden Kitchen Caramelo.

En 2018, il commence à travailler au restaurant « Coucagno » du Cerulean Tower Tokyu Hotel, où il est actuellement sous-chef et supervise les nouveaux chefs.

Les principaux prix remportés par le chef Tsukamoto:

- 2015 1er championnat mondial de pâté en croûte - compétition asiatique - 2ème prix
- 2016 2ème championnat mondial de pâté en croûte - compétition asiatique - 2ème prix
- 2017 3ème championnat mondial de pâté en croûte - compétition asiatique - 1er prix
- 2017 Prix spécial du jury du championnat mondial de pâté en croûte
- 2019 Championnat mondial de pâté en croûte - 1er prix

塚本氏は2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業とともに総料理長福田順彦に師事。メインキッチンにて宴会や婚礼の調理に関わり、その後ガーデンキッチン「かるめら」にてレストラン部門を経験、日常業務とともに、総料理長が講師を務める料理教室のアシスタントなど様々な業務に携わってきました。2018年より現在の職場であるタワーズレストラン「クーカーニョ」に異動し、同年アシスタントシェフに昇格。スーシェフとして調理場内の運営を司るほか、日々後輩の育成にもあたっています。

主な受賞歴:

- 2015年 第1回パテ・クルート世界選手権 アジア大会決勝 準優勝
- 2016年 第2回パテ・クルート世界選手権 アジア大会決勝 準優勝
- 2017年 第3回パテ・クルート世界選手権 アジア大会決勝 優勝
- 2017年 パテ・クルート世界選手権2017 世界決勝 審査員特別賞
- 2019年 パテ・クルート世界選手権2019 世界決勝 優勝



## Osamu Tsukamoto

Chef du restaurant « Loire » au Nagoya Tokyu Hotel

### 塚本治

名古屋東急ホテル レストラン「ロワール」シェフ

## Nobuko Saito

Chanteuse

Nobuko Saito a commencé à chanter de la variété après avoir été attirée par la beauté des textes français et de son instrumentalisation.

Elle a participé au concours national « Japan Amateur Chanson Competition », et a remporté le double prix du « Hamamatsu Chanson Competition » (première place) / « Diplôme français ». Dans l'espoir d'initier son entourage au monde de la variété, elle organise régulièrement des spectacles en solo intitulés "Rencontrons-nous dans la chanson", toujours appréciés des amateurs et non amateurs de la variété française. Nobuko Saito s'est produite lors d'événements tels que le "festival de la musique" à l'Institut Français de Tokyo ou encore le concert de charité Ban Rom Sai. Elle a également étudié avec Patrick Nougier, un célèbre chanteur de variété.

## 斉藤 暢子

歌手

フランスの歌詞の美しさ、独特の音楽に惹かれ、シャンソンを歌い始める。

日本アマチュアシャンソンコンクール全国大会出場、浜松シャンソンコンクールプルミエプリ/フランス語ディプロム賞ダブル受賞。オリジナルのシャンソンの世界を知ってほしいという思いから、ソロライブ「シャンソンであいましょう」を定期的開催。フランスの歌に馴染みのない人も、皆が楽しめる毎週好評を博している。アンスティチュ・フランセ東京「音楽の祭日」、バン・ロム・サイチャリティーコンサートなど、イベントに出演。シャンソン歌手Patrick Nougier氏に師事。



## Maxime Combarieu

Pianiste

## マキシム・コンバリウ

ピアニスト



Pianiste et organiste de jazz. Après avoir commencé l'étude du piano classique à l'âge de 6 ans, Maxime se tourne vers le jazz vers ses 13 ans. Après l'obtention d'un diplôme au conservatoire de Rouen, il intègre la prestigieuse école de Didier Lockwood (CMDL) près de Paris. Il y recevra l'enseignement de musiciens internationaux prestigieux, tels que Chris Potter, Ari Hoenig, Baptiste Trotignon... Depuis l'obtention de son diplôme en 2015, il se produit à travers l'Europe et au Japon, aussi bien avec des artistes renommés qu'au sein de ses projets personnels.

ジャズピアニスト、オルガニスト。6歳よりクラシックピアノを始め、13歳でジャズと出会う。フランスのルーアン音楽院卒業後更に、ディディエ・ロックウッドが設立したパリのジャズスクールに入学。クリス・ポッター、アリ・ホーニグ、バティスト・トロティニオンなどの国際ミュージシャンに師事し、2015年に卒業。在学中より、プロのピアニストとして音楽祭やクラブにて演奏を重ねる。これまでに多数の著名なミュージシャンと共演。

# réserve

席のご予約



## Gala CCI France Japan Nagoya 2022

在日フランス商工会議所 ガラ・パーティー 名古屋2022

Tarif par personne 料金 / 名

**38,000 JPY / 円 (TTC/税込)**

8 participants par table

1 テーブルの人数 : 8名

L'attribution des tables est faite par la CCI France Japan.

テーブル配置、テーブル内組み合わせの調整はガラ・パーティー事務局が担当します。

Merci de nous prévenir en avance si vous avez des allergies alimentaires.

食物アレルギー等のリクエストはお早めにお知らせ下さい。

### INFORMATION

ご質問・お問い合わせ (ご予約窓口ではありません)

Miyuki TOULLIER 美由希 トウリエ

chubu-desk@ccifj.or.jp Tel : 052-508-7237

Français/日本語/English

\*Veuillez suivre les instructions à droite pour compléter votre réservation.

※ご予約は必ず右記の手順で行ってください

Remarque 1 : Les places réservées devront être réglées soit par carte bancaire après avoir complété le formulaire en ligne, soit à la réception de la facture qui sera émise après confirmation de votre réservation. Contactez à gala@ccifj.or.jp si vous voulez payer par facture.

Remarque 2 : Condition d'annulation des places réservées: Après le lundi 8 août 2022, la CCI France Japan ne sera pas tenue de rembourser les places déjà facturées.

注1: クレジットカード払いをご希望の場合は、必ず予約フォーム内でお済ませください。

請求書でのお支払いをご希望の場合はgala@ccifj.or.jpまでご連絡ください。

注2: 取消料 2022年8月8日(月)以降は請求額の100%

1

## RÉSERVEZ VOS PLACES !

Cliquez sur l'image ou le QR code ci-dessous pour ouvrir le formulaire de réservation en ligne.

Complétez-le avec les informations demandées.

L'explication concernant le système de réservation est disponible en cliquant sur la flèche bleue ci-dessous à droite.

Date limite pour remplir le formulaire: vendredi 19 août 2022.

## 座席を予約する

下記の画像をクリックすると、イベントページが表示されます。

申込みボタンをクリックし、必要事項を記入してください。

申し込み期限: 2022年8月19日(金)

### PAGE DE RESERVATION

ご予約ページ



CLICK HERE (FR)



CLICK HERE (JP)



### GUIDE DE RESERVATION

ご予約用ガイド



CLICK HERE

2

## RECEVEZ VOS CARTONS D'INVITATION DIGITAUX

Nous vous enverrons les cartons d'invitation digitaux par email correspondants au nombre de places réservées. Vous pourrez utiliser ces cartons pour convier vos invités et vous enregistrer le jour du gala.

## デジタル招待状を受け取る

在日フランス商工会議所より、予約人数分のデジタル招待状をメールで送付いたします。ご招待されたい方がいる場合、ご本人にご共有下さい。

ガラ・パーティー当日は受付にてデジタル招待状をご提示ください。

3

## RECEVEZ VOTRE PLAN DE TABLE

Nous vous enverrons votre plan de table quelques jours avant le gala si besoin.

## 出席者席次リストの入力

必要に応じて、在日フランス商工会議所よりメールにて席次リストをお送りいたします。

# sponsor

スポンサー申込書

## SPONSOR GOLD ゴールドスポンサー 300,000 JPY/円 (TTC/税込み)

**Donnez de la visibilité à votre entreprise dans la région du Chubu.**

### PLACEMENT PRIVILÉGIÉ POUR LES SPONSORS GOLD

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

**中部地方で貴社の露出機会を増やしませんか？**

**ゴールドスポンサーには座席の先行予約の特典があります。**

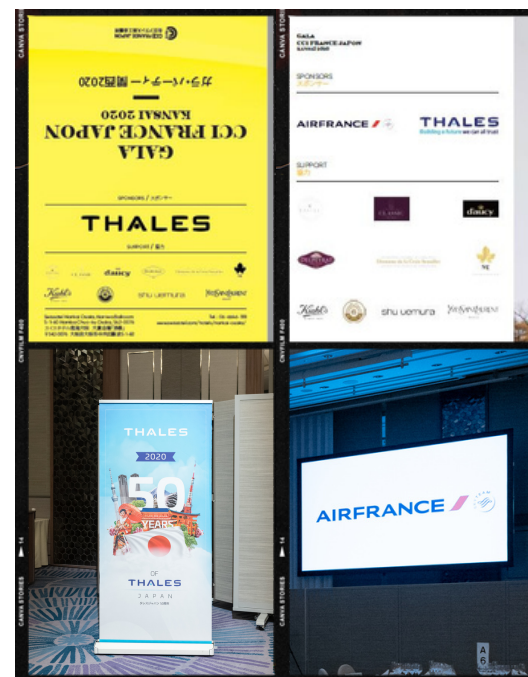
- 企業PR用の専用デスクを会場内カクテルスペースに設置します。パンフレット、ポスター、バナースタンド、試供品等の設置が可能です（試食・試飲提供はご遠慮ください）。
- パーティー中に2分以内のPRビデオ投影が可能です。
- パーティー当日配布のプログラムに企業ロゴを掲載します。
- パーティー中にスクリーン上で協賛企業としてロゴを掲載します。
- 大抽選券の抽選券を参加者1名につき2枚提供します。

Merci d'envoyer une demande de sponsoring par e-mail à Matthias Pellan pour compléter les informations nécessaires.

Date limite pour la réservation de sponsorship : mercredi 27 juillet 2022.

ゴールドスポンサーをご希望の方はマチアス・ペランまでメールにてご連絡ください。一般座席予約の期限とは異なります。ご注意ください。  
協賛申し込み期限：2021年07月27日（水）

**EMAIL : m.pellan@ccifj.or.jp**



Exemple du Gala Kansai 2020 :  
2020年ガラ・パーティー関西 開催例

- Carton d'invitation 招待状
- Programme du gala プログラム
- Kakemono バナースタンド
- Logo sur grand écran スクリーン上でのロゴ掲載

**CONTACT SPONSOR / 協賛に関する問い合わせ**

Matthias Pellan マチアス・ペラン

m.pellan@ccifj.or.jp Tel : 03-4500-6547

Français/日本語/English

## 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 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).

Pour offrir des lots, merci de remplir le formulaire en ligne «Bon de tombola» avant le mercredi 27 juillet 2022 en cliquant sur l'image des lots de tombola à droite. Valeur minimale par produit ou lot de produits : 5,000 JPY

## ガラ・パーティー大抽選会へ賞品を提供しませんか?

### 当日のカクテル会場に展示

賞品を展示し、参加者の方々にご覧いただきます。

### 上位賞品提供者への特典

パーティー中、スクリーン上で上位賞品の紹介があります。  
上位賞品の抽選は舞台上で行われます。

### 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する協賛企業を募集します。

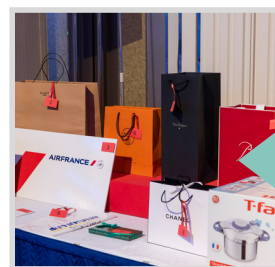
賞品提供をご希望の場合は、右側の**大抽選会賞品提供申込みフォーマット**へ必要事項を **2022年07月27日(水) まで**にご記入の上、送信して下さい。

※単価は1個またはセットで5000円以上をお願いしております。

## BON TOMBOLA 大抽選会 賞品提供申込フォーム

- 1 Cliquez sur l'image ci-dessous pour ouvrir le lien hypertexte. Complétez le formulaire en ligne avec les informations demandées. Date limite pour remplir le formulaire: mercredi 27 juillet 2022.

下記の画像をクリックすると、ページが表示されます。  
オンラインフォームに必要な情報をご入力下さい。  
申し込み期限: 2022年07月27日(水)



CLICK HERE



- 2 Merci de nous envoyer vos lots entre le mardi 23 et le vendredi 26 septembre 2022 à l'adresse suivante :

賞品を提供される場合は、2022年08月23日(火)～08月26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いたします。

CCI France Japon TOMBOLA

Nihonbashihoncho YS Bldg, 2-2-2 Nihonbashihoncho,  
Chuo-ku, Tokyo 103-0023

在日フランス商工会議所 抽選会係宛

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町2-2-2 日本橋本町YSビル

TEL: 03-4500-6547

## CONTACT TOMBOLA / 大抽選会に関する問い合わせ

Matthias Pellan マチアス・ペラン

m.pellan@ccifj.or.jp Tel : 03-4500-6547

Français/日本語/English

