

GALA KANSAI / KOBE

HAUTS DE FRANCE
REGION

2024.11.28



Région
Hauts-de-France



CCI FRANCE JAPON
在日フランス商工会議所

Program プログラム



2024年11月28日 (木)
Thursday 28 November, 2024



神戸ポートピアホテル「大輪田」
〒650-0046 神戸市中央区港島中町6丁目
10-1

Kobe Portopia Hotel "Owada"
10-1, 6 Chome, Minatojima Nakamachi
Chuo-ku, Kobe, 650-0046



18:15 受付・カクテルタイム
Reception and cocktail hour

19:00 開会挨拶
Opening remarks

19:15 スペシャルディナー、ショー、大抽選会
Gourmet Dinner, Show and Raffle

21:30 閉会
End of the event



Hauts de France



オー＝ド＝フランス地域圏

Région
Hauts-de-France

Strategically located in the heart of Europe and with a population of 6 million, making it one of the most populous regions in France, Hauts-de-France is now the second largest region in France attracting foreign investors such as Toyota Motor, Horiba, Kubota, Yamaha Motor, Shimano, Asahi Glass, and AESC.

欧州の経済、そして交通の要所ともされているオー＝ド＝フランス地域圏は、国内最多となる600万強の人口を擁している。同時に、トヨタ自動車、堀場製作所、クボタ、ヤマハ発動機、シマノ、旭硝子、AESCなどの企業をはじめとする、外国投資家の国内有数の投資先となっている（現在フランス第2位）。

A national and European leader in various sectors including automotive, railway, agri-food, and agriculture, Hauts-de-France continues its transformation. Today, the region is pioneering in the challenges of decarbonised economy with the emergence of the 'Battery Valley,' hosting all Giga Factories established in France on its territory and leading in hydrogen production.

フランス北東部に位置するこの地域は、自動車や鉄道、農業と農産物加工といった産業において、国内のみならず欧州全体に強い影響力を持ち、その規模は今もなお拡大し続けている。脱炭素化に関連する部品などの大量生産を行う、いわゆる「ギガファクトリー」と呼ばれる工場が密集する「バッテリー・バレー」の誕生や、水素製造の分野でリーダー的役割を担うようになったことなどが地域の影響力の拡大を後押ししている。



Agriculture LACHANT Michael
農業 ミカエル・ラシャン



ACC Gigafactory Billy-Berclau
BLAUWBLOMME Frederic
ACC (Automotive Cells Company)
のギガファクトリー（ビリー＝ベルクロー）：
フレデリック・ブローブロム



DR Pharmacie-centrale robot-Aseptics
DR- ロボットを使用した調剤施設

Hauts-de-France also benefits from the most modern infrastructure in the country: the Seine-Nord Europe Canal, currently under construction, will directly connect the region to Northern Europe; the ports of Calais and Boulogne are leaders nationally in passenger maritime transport, fishing, and seafood processing.

また国内屈指の近代的インフラを保有しており、フランス有数の旅客海上輸送量と漁獲量、そして水産加工技術を誇るカレー港とブローニュ港はもちろん、現在建設中のセーヌ＝ノール＝ヨーロッパ運河が完成した暁には、同地域と北ヨーロッパ全域が直接つながることになる。



Louvre-Lens
ルーヴル＝ランス美術館

It is through this virtuous combination of major infrastructure, industry, agriculture, and a commitment to a future-oriented vision that Hauts-de-France is currently undergoing transformation and accelerating its economic dynamism.

主要なインフラ、工業、産業、そして将来への展望と意欲が強く結びついた結果、今もなお、オー＝ド＝フランス地域圏は変化を続け、経済を活性化させ続けている。

An attractive region, Hauts-de-France boasts some of the most prestigious higher education institutions, such as the European School of Metropolitan Lille, hospitals, and research institutes at the forefront of medical research. The region enjoys a strong identity rooted in its tradition of hospitality, spirit of sharing and conviviality, and a cultural renaissance. Examples include the Louvre-Lens Museum, its support for numerous international festivals across various disciplines, and its ambition for live performances.

この地域圏には、高等教育機関の最高権威とされているリール・メトロポリタン・ヨーロッパ・スクールや、最先端の医学研究を行っている病院や研究施設が集中している。ホスピタリティや分かち合い、共生の精神、そして文化的影響力の再生は、この地域のアイデンティティとして強く根付いている。ルーヴル＝ランス美術館のあらゆる分野の国際イベントへの支援や、舞台芸術への意欲と熱意はその姿勢を強く反映しているものの、それらはあくまで一例にすぎない。

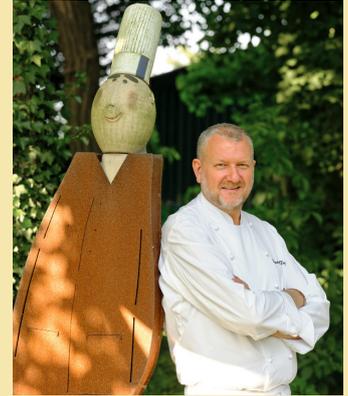


Ault LACHANT Michael
オルト ミカエル・ラシャン



Domaine de Chantilly
シャンティイのドメーヌ

Chef シェフ



Christophe Dufossé クリストフ・デュフォセ

Christophe Dufossé began working at the age of 18 in several prestigious establishments such as the Louis XV with starred chef Alain Ducasse in Monaco, the Byblos des Neiges in Courchevel, and the Eden Roc in Antibes.

Spotted by the LVMH group, he became the chef of the Royal Champagne in Champillon, where he earned a Michelin star one year after his arrival: he was only 29 years old. Then, he obtained another first star at the Domaine du Roncemay in Chassy, again after just one year. The same scenario repeated once more at La Citadelle in Metz, an establishment where he would remain for about fifteen years.

In 2021, Chef Christophe Dufossé and his wife Delphine decided to return to their native region of Hauts-de-France by acquiring the Château de Beaulieu in Busnes (Pas-de-Calais). The magnificent 17th-century building, located a little over two hours by train and car from Paris, nestled in a lush green setting, had all the characteristics needed to implement their ambitious project centered around a single goal: creating a global, total ecosystem with nature as the central element.

Self-sufficient in water, and by 2024, producing 80% of its fruits, vegetables, and edible herbs/flowers on-site over more than 4 hectares at the Château de Beaulieu, the aim is also to rely on unique talents and skills. This committed approach by the "farmer cook," as Christophe Dufossé likes to define himself, was rewarded with 2 red stars and a green star in the Michelin guide in 2023.

クリストフ・デュフォセの料理人としてのキャリアは18歳の時に始まり、三ツ星シェフアラン・デュカスがオーナーを務めるモナコの「ル・ルイ・キャーンズ」や、クールシュベルの「ビブロス・デ・ネージュ」、アンティープの「エデン・ロック」などの名門レストランで腕を磨いた。

彼の活躍に目を留めたLVMH（モエ・エネシー・ルイ・ヴィトン）により、デュフォセはシャンピーヨンの「ロワイヤル・シャンパーニュ」のシェフに抜擢され、就任後わずか一年でミシュランの一つ星を獲得した。この時、まだ29歳という若さである。その後もシャスィーの「ドメーヌ・デュ・ロンスメー」と15年シェフとして務めたメスの「ラ・シタデル」においても同様の偉業を成し遂げた。

2021年、クリストフ・デュフォセシェフと妻のデルフィーヌは、生まれ故郷であるオー＝ド＝フランス地域に戻ることを決意し、ビュンヌ（パ＝ド＝カレー県）にあるシャトー・ド・ボーリュエを購入した。パリから電車もしくは車で二時間強の場所に位置し、緑の中にたたずむ17世紀の壮麗なこの建物は、「自然を中心においた、包括的かつ完全な生態系を作り出す」という、デュフォセ夫妻の野望を実現するために必要な要素をすべて持ち合わせていた。水に関しては完全自給自足、料理に使用する青果物も、シャトー・ド・ボーリュエ内の4ヘクタールの農地で栽培することにより2024年時点で80%の自給率の達成を目指している。

「農夫シェフ」と自らを称し、独自のノウハウと技術を活用したクリストフ・デュフォセの取り組みは功を奏し、2023年にミシュランの一つ星、そしてミシュラングリーンスターの一つを獲得した。

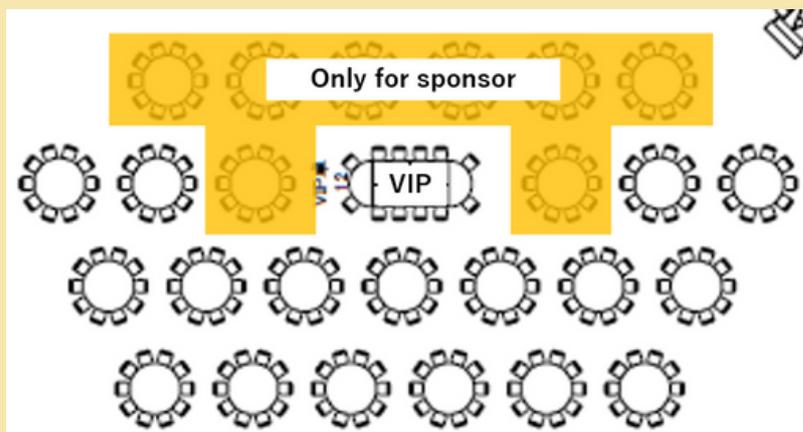
Reservation 席の予約

🕒 会員価格: ¥38,000 (税込・名)
非会員価格: ¥42,000 (税込・名)
Member Price :
¥38,000 (tax incl.) / per person
Non-Member Price :
¥42,000 (tax incl.) / per person

🕒 予約締切: 10月25日 (金)
Reservation Deadline : Friday 25 October

🕒 1卓の席数: 10席
Number of seats per table : 10

オレンジのゾーン: 協賛企業エリア
The orange zone is only for the sponsor



その他の情報・よくある質問 については、
以下の「ガラ・パーティー関西FAQ」をご確認ください。
QRコードをスキャンまたはクリックで
ご覧いただけます。

Please scan or click on the QR code below
to access the "Gala Party Kansai FAQ"
for any inquiries regarding reservations.



01

予約フォームを入力する
QRコードをスキャンし、予約フォーム
に必要な情報をご入力下さい。

RESERVE YOUR SEAT!

Please scan or click on the QR code
below and enter the required
information in the booking form.



02

予約確認メールの受信
数日以内に予約確認メールをお送りします。

CONFIRMATION EMAIL RECEIPT

After confirming your registration,
we will send you a confirmation via
email within a few working days.

03

請求書の郵送
参加費の請求書を数週間内に郵送でお届
けします。

RECEIVE YOUR INVOICE

We will send you an invoice within a
few weeks.

04

招待状を受け取る
イベント1か月前頃を目安に、予約人数分
の招待状メールにて送付します。

RECEIVE YOUR INVITATION CARD

You will receive your invitation
card(s) by email, corresponding to
the number of seats reserved,
approximately one month before
the event.

CONTACT FOR
RESERVATIONS

予約に関する問い合わせ
gala@ccifj.or.jp

If you are interested in, please contact us
以下項目の詳細については、こちらまでお問い合わせください
gala@ccifj.or.jp

Sponsorship and Advertisement 協賛金と広告

協賛金 300,000円 (税込)
SPONSORSHIP 300.000 JPY (tax incl.)

広告 100,000円 (税込)
ADVERTISEMENT 100.000 JPY (tax incl.)

Raffle Prizes

大抽選会への賞品提供



Tablegift

参加者ギフトの提供

