



シェフたちがガストロノミーを革命する

- 語り合い、耳を傾けること、これこそが最良の方法 -

魅力的で簡潔に、短時間でも記憶に残る
情報共有のための

エコール・ヴァローナ 東京による新しい提案

エコテック

É-Cothèque

今年3回目を迎える『É-Cothèque (エコテック)』は、日本の食文化に新たな一章を刻むことを目指し、従来のデモンストレーションという形式にとどまらない料理と製菓の分野における最新トレンド、技術、製品を存分に体感できる学びの場をご提供します。

名称の「É」には、École Valrhona (エコール・ヴァローナ) の精神と、Écologie (環境)、Économie (経済)、Éducation (啓発) という美食を巡る3つの要素が込められています。さらに、知の伝承を可能にする図書館 (Bibliothèque/ビブリオテック) の響きも重ねています。

業界の専門家によるライブ講演に加え、ヴァローナ セレクションのこだわりの製品群を活用した、パティスリー、デザート、アイスクリーム、ドリンクなど、約20種のテイस्टィングをデジタルレシピとともにご案内します。

『É-Cothèque (エコテック)』は、皆さまの日々の活動の一助となるべく、以下のことを目的としています。

- 味とテクスチャーの本質の理解、それらの価値の再認識
- 消費者へのより良いサービス提供に繋がる、専門知識の向上
- アイデアの共有による発想と技術の向上

Edition N° ③ Jordi BORDAS × Takashi MIKOGAMI

クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー優勝者であり、「B-Concept」の発案者ジョルディ・ボルダス氏と生命科学博士である御子神隆氏を迎え、サイエンスとパティスリーの“化学反応”について探ります！



Jordi BORDAS (ジョルディ・ボルダス)

2011年、クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会でスペイン代表として優勝。2014年には、より健康的で軽やか、そして美味しいパティスリーを実現する独自メソッド「B-Concept」を発表。豊富な経験と知識を次世代に伝えるため、2015年からスペイン・ピラデカンズで製菓学校を開校。2020年には製菓研究開発センターとオンラインコースを開設し、プロフェッショナル向けの教育プログラムを全世界に展開している。



Takashi MIKOGAMI (御子神 隆)

生命科学博士。SAVENCIA グループ バイオアクティブ・ニュートリション事業開発 (アジア) 担当。東京大学卒業後、フランス・リール工科大学にて博士号、レンヌ大学にてMBA取得。日本とフランスで40年以上にわたり、乳幼児やシニア向けの栄養、機能性乳素材の研究開発と事業化に従事。日仏の大手乳製品メーカーでの豊富な経験を活かし、科学とビジネスの両面から、食と健康の価値創出に取り組んでいる。

É-Cothèque N° ③

サイエンスとパティスリーの化学反応 - 知識が創造性の扉を開くとき

食感の軽やかさとなめらかさを両立する方法はあるのか？

クリームのお口のメカニズムとは、何なのか？

第3回「É-Cothèque (エコテック)」は、ジョルディ・ボルダス氏と御子神隆氏を迎え、サイエンスとパティスリーの“化学反応”をテーマに、創造性を高めるための科学的視点や方法論を探ります。

アーティストの感性と製菓理論を融合し、食物繊維や海藻などの素材がもつ機能を、技術的な解決策として活用するボルダス氏の手法は、世界のパティシエから支持されています。本講演では、生命科学博士の御子神氏とともに、レシピに含まれるタンパク質の役割や構造、素材同士の相互作用、そして食が身体に与える影響についても迫ります。

科学は、製菓や料理の可能性を広げ、より自由で感性豊かな世界へ導きます。直感と知識、創造性と科学が交差する、シェフと研究者によるこの対談が日々の“なぜ？”を解き明かし、新たな美食の世界への扉となれば幸いです。

経済、環境、健康 一さまざまな課題を超えていく「É-Cothèque (エコテック)」の新しいビジョンをぜひご体感ください。

講演後は、ヴァローナ新製品「コンフェクション」と「インスピレーション・抹茶」のご紹介や、エコール・ヴァローナ 東京のシェフと特別ゲストシェフによるヴァローナ・セレクション製品を使ったご試食をご案内します。多彩なクリエイションをお楽しみください。

開催日 : 2026年7月21日(火)
 時間 : 13:30-17:00 (受付開始:12:30)
 定員 : 220名
 受講料 : 8,000円(税込)
 (対談ライブ、エコール・ヴァローナやゲストによる試食・デジタルレシピ含)
 主催 : ヴアローナ ジャポン 株式会社
 会場 : WITH HARAJUKU HALL
 東京都渋谷区神宮前一丁目14-30

お申込はこちらから▼ (申込締切7月15日(水))



<https://ecoteque2026tokyo.peatix.com>



adamance



NOROHY

chocolatree

