

GLA 2021



TOKYO
2021.11.25

Un dîner exceptionnel, alliance de la France et du Japon,
par trois cheffes inspirées par **Alain Ducasse.**

アラン・デュカスが日仏女性シェフの饗宴にご招待

ご挨拶

BIENVENUE



拝啓、時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

2021年11月25日（木）18時30分より、グランドプリンスホテル新高輪「飛天の間」にて、在日フランス商工会議所2021年ガラパーティー東京を開催致します。

1978年より毎年開催しているガラパーティー東京では、フランスの美食、文化、アールドヴィーヴル（暮らしの美学）を日本のビジネスパートナーの皆様にお伝えしてきました。今年はアラン・デュカス氏が、皆様を日仏の饗宴にご招待いたします。

日仏両国から招かれた特別シェフ、樋口宏江氏、ファビエンヌ・エマール氏、平瀬祥子氏の3名が、両国の要素を取り入れた素晴らしいメニューで皆様をおもてなしいたします。

またスペクタクルではヤニック・パジェ氏が指揮を執り、オーケストラの音楽とソプラノ歌手谷村由美子氏の歌声で皆様を魅了します。

パーティーは毎年恒例の大抽選会で幕を閉じません。フランスを代表するブランドの製品など、多くの豪華景品が皆様のご参加をお待ちしています。

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しております。

在日フランス商工会議所会頭
アルメル・カイエール

Chers membres, chers amis,

Nous avons le plaisir de vous annoncer que le Gala Tokyo 2021 de la CCI France Japon se déroulera le jeudi 25 novembre, à partir de 18h30, à l'Hôtel Grand Prince Hotel Shin Takanawa.

Chaque année depuis 1978, le Gala de Tokyo fête et célèbre la gastronomie, la culture et l'art de vivre à la française. Cette édition «Un dîner exceptionnel, alliance de la France et du Japon, par trois chefs inspirés par Alain Ducasse» nous transportera dans un univers culinaire et de prestige.

Trois femmes d'exceptions, provenant de l'Hexagone et du Pays Soleil Levant, les cheffes Hiroe Higuchi, Fabienne Eymard et Shoko Hirase vous proposeront un menu gastronomique puisant ses sources de nos deux magnifiques nations.

Vous découvrirez ensuite la musique envoûtante du chef d'orchestre Yannick Paget, qui dirigera l'orchestre avec la prestigieuse soliste Yumiko Tanimura.

La soirée se terminera avec la grande tombola traditionnelle du gala de la CCI France Japon. Une pluie de prix offerts par les plus grandes marques françaises est attendue.

L'édition 2021 du Gala Tokyo promet d'être tout aussi originale qu'inoubliable.

Armel Cahierre
Président de la CCI France Japon



GALA Tokyo 2020 ガラ・パーティー東京2020の様様

プログラム

PROGRAMME

Cette soirée de gala est organisée en partenariat avec Ducasse Paris
協賛: デュカス・パリ

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



- 19:00 Dîner gastronomique préparé par :
Hiroe Higuchi
Fabienne Eymard
Shoko Hirase

以下シェフによるスペシャルディナー:
樋口宏江
ファビエンヌ・エマール
平瀬祥子

Spectacle : Concert de musique classique
Chef d'orchestre: Yannick Paget
Soliste: Yumiko Tanimura

スペクタクル: クラシックコンサート
指揮: ヤニック・パジェ
ソプラノ: 谷村由美子

Tombola 大抽選会

- 22:30 Fin de la soirée et remise des lots
閉会/抽選会当選賞品の引渡し

Jeudi 25 novembre 2021
2021年11月25日(木)

Grand Prince Hotel Shin Takanawa
B1 Hiten Main Banquet Hall
3-13-1, Takanawa, Minato-ku,
108-8612 Tokyo

グランドプリンスホテル新高輪
飛天の間 (地下1階)
〒108-8612 東京都港区高輪3-13-1



Cette soirée est placée sous le haut patronage de l'ambassadeur de France au Japon.
在日フランス商工会議所ガラ・パーティーは、駐日フランス大使ご後援のもと、開催されます。

Vos contacts pour cet événement

在日フランス商工会議所ガラ・パーティー事務局

Marie Ozaki
マリ・オザキ
Directrice Evénements
イベント企画部
部長
Tél. : 03-4500-6531
m.ozaki@ccifj.or.jp

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

ALAIN DUCASSE



© Pierre Moneta

Originaire des Landes, Alain Ducasse est à la tête d'une trentaine de restaurants depuis d'authentiques bistrot jusqu'à des restaurants triplement étoilés, disséminés dans onze pays. Il a fondé Les Collectionneurs, un réseau de plus de cinq cents restaurants et hôtels indépendants en Europe. Passionné par la transmission du savoir, il a créé une maison d'édition culinaire (Ducasse Édition) et des écoles de cuisine et de pâtisserie (Ducasse Éducation), développées aujourd'hui en partenariat avec Sommet Education. Enfin, il déploie actuellement la Manufacture de chocolat (Paris, Londres, Tokyo) et la Manufacture de café (Paris, Londres).

Il est un ambassadeur de la cuisine française contemporaine. Il est notamment à l'origine de Goût de France / Good France, une initiative qui illustre la vitalité de la cuisine française en organisant chaque année le 21 mars des repas à la française dans des milliers de restaurants à travers le monde.

Il est le défenseur d'une cuisine responsable et d'une agriculture paysanne, soucieuses de la santé des mangeurs et du respect de la Planète. Il a ainsi créé le Collège culinaire de France, lieu de rencontre des cuisiniers et des producteurs de qualité. Dans le même esprit, il propose une version gastronomique de cette cuisine responsable, la Naturalité décliné pour le grand public en livraison et à emporter : Sapid

フランス南西ランド地方出身。本格的なビストロから3ツ星レストランまで、世界11カ国で約30のレストランを統括。ヨーロッパで500以上のレストランとホテルが加盟するネットワーク「レ・コレクションヌール」や、料理本の出版社「デュカス・エディション」、そして料理・製菓学校「デュカス・エデュカシオン」(現在、ホスピタリティ経営と調理分野のグローバルリーダーであるSommet Education (ソメット・エデュケーション)と提携)を設立し、知識の伝承に尽力している。また、厳選したカカオ豆から自社で一貫製造を行うショコラ工房「ル・ショコラ・アラン・デュカス」と、コーヒーの自社工房ブランド「ル・カフェ・アラン・デュカス」を展開。食べる人の健康と地球環境への敬意、そして料理人が果たすべき社会的責任、個人農家による農業の保護を提唱し、シェフと質の高い生産者が集う団体「コレージュ・キュリネール (Collège culinaire de France)」を創設。この思想を具現化したガストロノミックな料理“ナチュラリテ”は、より多くの人々に届けるため、テイクアウトで楽しめる料理“Sapid”としても展開中。

さらに、現代フランス料理のアンバサダーとして、毎年3月21日に世界数千のレストランで開催されるフランス料理文化促進イベント「Goût de France / Good France (グッド・フランス)」の発起人として、フランス料理の発展に努めている。

DUCASSE PARIS

Ducasse Paris déploie son activité dans l'alimentation, la restauration, l'hospitalité, la formation et le conseil. L'entreprise développe sans cesse des idées novatrices et en assure la pérennité. Sa recherche permanente de l'excellence repose sur le talent des hommes et des femmes, la qualité des produits et une grande maîtrise technique. Président-Fondateur, Alain Ducasse en est l'inspirateur et s'attache à offrir une cuisine juste, à transmettre le savoir et à développer une vision responsable de son métier.

Notre développement au Japon est très important. Nous y comptons déjà 6 établissements : "Beige Alain Ducasse Tokyo" à Ginza, "Benoit" à Aoyama, "Esterre" au Palace Hotel Tokyo. En 2020, "Benoit Kyoto" à The Hotel Seiryu Kyoto Kiyomizu, "MUNI ALAIN DUCASSE", "MUNI LA TERRASSE" à Arashiyama dans l'Hotel MUNI KYOTO. Une "Manufacture du Chocolat Alain Ducasse" a également ouvert à Nihonbashi, Tokyo, en 2018. www.ducasse-paris.com

フード、レストラン、ホスピタリティ、教育、コンサルティングなど幅広い分野で、才能ある人材、品質、熟練した技術力をもって卓越性を追求し、革新的かつ持続可能な企画を展開。地球環境への配慮と社会に適した料理の提供、知識の伝承、料理人としての責務の遂行を旨とするデュカス・パリの設立者であり代表を務めるアラン・デュカスは、事業活動のインスピレーションの源となっている。

日本においては銀座にレストラン「ベージュ アラン・デュカス 東京」、青山に「ブノワ」、パレスホテル東京内に「エステル」がある他、2020年には京都のザ・ホテル青龍 京都清水内に「ブノワ 京都」と嵐山のホテルMUNI KYOTO内に「MUNI ALAIN DUCASSE」と「MUNI LA TERRASSE」がオープン。また、2018年に東京、日本橋に設立したショコラ工房「ル・ショコラ・アラン・デュカス」がある。



© Pierre Moneta

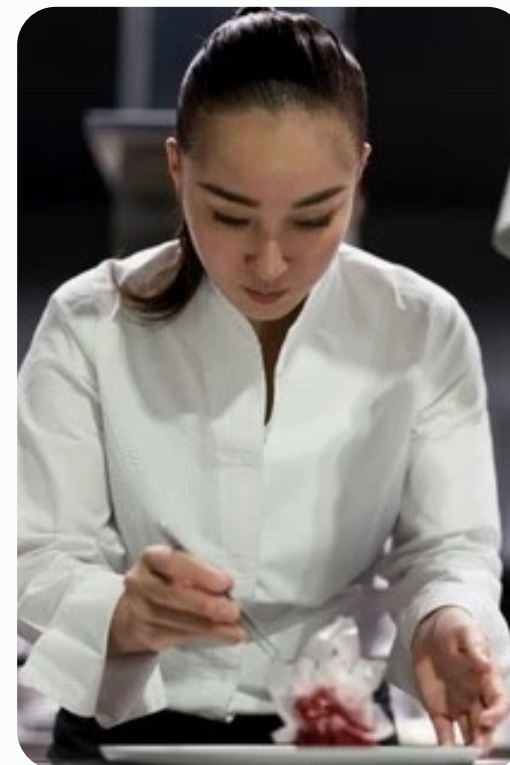
テーマ
THÈME

«Un dîner exceptionnel, alliance de la France et du Japon,
par trois cheffes inspirées par Alain Ducasse»
アラン・デュカスが日仏女性シェフの饗宴にご招待

Hiroe Higuchi
樋口宏江



Shoko Hirase
平瀬祥子



Fabienne EYMARD
ファビエンヌ・エマール

Dîner gastronomique préparé par
スペシャルメニュー製作シェフ

Hiroe Higuchi 樋口宏江

Nommée cheffe du restaurant français Alcazar de l'Hotel Shima Spain Mura à 23 ans, Hiroe Higuchi a poursuivie une carrière exceptionnelle au sein des plus grands hôtels du Japon. Elle exerce depuis 2014 à la tête de l'équipe du restaurant La Mer de l'hôtel Shima Kanko Hotel, dans la région d'Ise.

Tout en préservant la traditionnelle « cuisine française des fruits de mer » au Shima Kanko Hotel, elle sublime les ingrédients, en harmonie avec les saisons et la nature, et en collaboration avec les producteurs locaux.

Elle est la première femme à être distinguée lors du concours Ryori Masters en 2017, pour son rôle dans la gastronomie locale.

Servie lors du 42e sommet du G7 qui s'est tenu à Ise en 2016, sa cuisine centrée sur les produits de la mer, et notamment l'ormeau et la langouste d'Ise, a reçu beaucoup d'éloges au niveau international.

1991年に志摩観光ホテルに入社し、日本有数のホテルでのキャリアをスタート。23歳で志摩スペイン村のレストラン「アルカサル」のシェフに任命され、2008年より志摩観光ホテルにあるフレンチレストラン「ラ・メール」シェフに就任。2014年には都ホテルズ&リゾーツ初の女性総料理長として、志摩観光ホテル「クラシック」「ベイスイート」両館を統括する総料理長に就任した。2017年には地元の美食への貢献が評価され、農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」を女性で初めて受賞。2016年に伊勢志摩で開催された第42回G7サミットでは伊勢産のアワビや伊勢海老などのシーフード中心の料理を提供し、国際的に高い評価を得る。

志摩観光ホテル伝統の「海の幸フランス料理」を守りつつ、季節と自然に向き合い、素材の魅力をお皿に表現。鮑、伊勢海老だけにとられない、三重県の豊かな素材と生産者への感謝の気持ちを料理へ込めた「伊勢志摩ガストロノミー」に取り組んでいる。

Fabienne EYMARD ファビエンヌ・エマール

Petite-fille d'agriculteurs, Fabienne Eymard est sensibilisée à la cuisine dès l'enfance. Après un cursus à l'école hôtelière de Toulouse, elle effectue ses premiers stages à Ainhoa puis au Castel Marie-Louise à La Baule. Elle part ensuite aux Baux-de-Provence puis à Paris où elle travaille à La Marée pendant deux ans.

En 2002, elle travaille à Paris à Taillevent (trois étoiles) avec Alain Soliveres, qu'elle considère comme son mentor en cuisine. Elle travaille ensuite à NewYork, en tant que sous-chef au restaurant Benoit de NewYork et en tant que chef exécutif au restaurant Pinch Bar and Grill, à l'Empire City Casino. En 2015, Alain Ducasse lui confie le restaurant Benoit à Paris.

農業を営む家庭に生まれ、幼い頃から料理への関心を高める。トゥールーズのホテル学校で学んだ後、バス地方の街アイノア、続いてラ・ボールにある「ルカステル マリールイーズ」で修業。さらにレ・ボード＝プロヴァンス、パリへと場を変え、マレ地区で2年間の経験を積んだ。2002年にはタイユヴァン（ミシュラン三ツ星）にて彼女が料理の師と仰ぐアラン・ソリヴェレス氏とともに働く機会を得る。

その後はニューヨークへ行き、「ブノワ ニューヨーク」にて副料理長、エンパイア・シティ・カジノにある「ピンチバー アンド グリル」にてエグゼクティブシェフを歴任。2015年、アラン・デュカス氏より「ブノワパリ」を任された。

ディナー

P.7

DÎNER

Shoko Hirase 平瀬祥子

Shoko Hirase a rejoint l'hôtel New Otani de Kumamoto en 1998. Après un voyage en France en 2003, elle se forme dans la plus ancienne pâtisserie de Paris, Stohrer, et devient deux ans plus tard sous-chef de la Pâtisserie Pascal Pinault Paris. En 2008, elle poursuit sa carrière au restaurant Jules Verne d'Alain Ducasse à la Tour Eiffel avant de devenir chef pâtissier du restaurant Toyo.

Après 8 ans d'expérience en France, elle revient au Japon en 2011. Après des expériences de chef pâtissier chez Edition Koji Shimomura puis chez Restaurant I, elle ouvre en 2016 le restaurant L'Aube à Tokyo avec Hideaki Imahashi. Etoilée au guide Michelin, elle remporte le prix Gault & Millau du meilleur pâtissier en 2020.

ホテルニューオータニ熊本に1998年入社し、パティシエのキャリアをスタート。2003年に渡仏。パリ最古のパティスリー・ストレーで研修を行い、2年後にはパティスリー・パスカルピノー・パリのスーシェフを務める。2008年にはエッフェル塔内レストラン・ジュールヴェルヌ・パリで経験を積み、その後レストラン・トヨのシェフパティシエに就任した。

フランスでの8年のキャリアを終え、2011年に帰国した後はエディション・コウジシモムラ、レストラン・アイのシェフパティシエを歴任。2016年にはシェフ今橋英明氏とレストラン・ローブを開業する。2018年度版～2020年度版ミシュランで一つ星獲得を獲得し、2020年度ゴ・エ・ミヨベストパティシエ賞を受賞。

スペクタクル

SPECTACLE

Yannick Paget

ヤニック・パジェ

Musicien français, diplômé du Conservatoire Supérieur de Musique de Paris (CNSMDP), en percussions et en direction d'orchestre, Yannick Paget s'établit au Japon en 2005 invité par le chef d'orchestre Yutaka Sado à devenir chef associé du Hyōgo Performing Art Center. Il mène depuis lors une carrière internationale de chef d'orchestre et de compositeur.

Maitrisant un large répertoire d'œuvres symphoniques et lyriques, il dirige en France, en Europe et au Japon et est depuis 2008 professeur titulaire de l'université de Osaka Kyoiku. Ces derniers concerts incluent 25 représentations de la production de Every Good Boy Deserves Favor (musique André Previn) avec l'acteur Shinichi Tsutsumi, au Théâtre Act de Tokyo et au Festival Hall d'Osaka ainsi que des concerts en mémoire des 30 ans de la mort de Léonard Bernstein. Avec Ken Watanabe au Theatre Orb à Shibuya.

Compositeur éclectique, Yannick Paget est lauréat et finaliste de plusieurs concours internationaux : Ireneu Segarra International composing competition 2009 (Espagne), Concours International de musique de film d'animation, Annecy 2013 et Fonds SACD Musique de scène 2015. Il écrit pour l'image (cinéma, dessin animé, documentaire), le théâtre (Théâtre du fracas), l'opéra (Merlin ou la nuit des métamorphoses créé à Asnières en 2002) et l'orchestre (sa musique est jouée par le HPAC Orchestra, les Concert Lamoureux, le Kansai City Philharmonic, le Taipei Symphony orchestra, le Osaka Kyoiku Orchestra).

Yannick Paget a composé de nombreuses pièces inspirées de son expérience Japonaise. Ses pièces ont été diffusées en France (France Musique, RTL, France Inter) et aux Etats-Unis (Performance Today). Son profond intérêt pour les sciences et les nouvelles technologies l'amène à collaborer avec le physicien Koji Hashimoto (everyday is a new beginning, Gravitation, electricCity, ...). Les performances présentant leur recherche sont récompensées par le prix Art Innovation 2019 donné par le président de l'Université de Kyoto.

Attaché à une vision libre et décloisonnée de la musique, Yannick Paget mène également de nombreux projets dans le domaine de la création contemporaine en tant que compositeur, chef d'orchestre et instrumentiste (percussionniste) et notamment avec son ensemble N'SO KYOTO (créations au Kyoto Art Center, Nuit Blanche, Ace Hôtel Kyoto, l'Urbanguild etc...). Dans ce cadre il collabore avec des artistes (danseurs, musiciens électroniques, vidéastes etc ...) issus de milieux artistiques très divers.

フランス人音楽家。パリ国立高等音楽院(CNSMDP)で指揮およびパーカッション、作曲を学び卒業。2005年に指揮者佐渡裕氏から要請を受け、兵庫芸術文化センター管弦楽団 (PAC) の客員指揮者として来日。以降、国際的に指揮者、作曲家として活躍。

幅広いレパートリーに渡って叙情的な交響曲の作品を習得し、フランスにおいてはピカルディ管弦楽団、コンセルラムルー、フランス青年オーケストラ、ヨーロッパではシチリア交響楽団、ブラソフィルハーモニー管弦楽団、そして日本においては大阪教育大オーケストラ、関西シティフィルハーモニー交響楽団、伊丹シティフィルハーモニー管弦楽団、兵庫芸術センター管弦楽団、堺フィルハーモニー交響楽団、さらにアジア圏内では台北市立交響楽団で指揮を行う。2008年より大阪教育大学教授を務める。近年の活動では、赤坂ACKシアターと大阪フェスティバルホールにて俳優・堤真一出演作「良い子はみんなご褒美がもらえる (原題: Every Good Boy Deserves Favor)」のオーケストラに指揮者として参加。東京・東急シアターオーブで開催された渡辺謙出演のレナード・バーンスタインの没後30年コンサートにも参加。

電子音楽の作曲家として、2009年イレーネ・セガラ国際作曲コンクール(スペイン)、2013年アヌシー国際アニメ映画音楽コンクール、2015年SACD舞台音楽基金賞など、数多くの国際コンクールでの受賞、ファイナリストの経歴を持つ。映像作品(映画、アニメーションドキュメンタリー)、舞台(フラカ・シアター、コム・ドゥ・ベルシーズ)、オペラ、オーケストラ(兵庫芸術文化センター管弦楽団、ラムルー管弦楽団、関西シティフィルハーモニー交響楽団、台北市立交響楽団、大阪教育大学オーケストラといった楽団によって演奏されている)のための作品を作曲している。さらに、「桜の涙」(ヴァイオリンとオーケストラのための楽曲)、「七夕」(万葉集を題材にした交響楽団と合唱団のための楽曲)、「表/裏」(チェロの二重奏のための楽曲)など、日本での体験からインスピレーションを受けた作品も数々発表している。これらの楽曲はフランスのラジオ局 (France Musique、RTL、France Inter) やアメリカのラジオ番組 (Performance Today) で放送された。

パジェの技術や科学に対しての深い造詣により「everyday is a new beginning」「Gravitation」「electricCity」など、物理学者橋本幸士とのコラボレーション作品が生まれる。自由な視点と、音楽のボーダレス化の視点から、ヤニック・パジェはコンテンポラリーの分野においても作曲家、オーケストラの代表として活動。特にN'SO KYOTOとして、京都芸術センターや、ニューブランシュ京都、エースホテル京都、UrBANGUILDにて活動し、ダンサー、電子音楽家、ビデオグラファー等の非常に多様な芸術家たちとのコラボレーションを実現している。



スペクタクル

SPECTACLE

Yumiko Tanimura

谷村由美子 ソプラノ

Née à Kyôto au Japon, Yumiko TANIMURA a obtenu un Master de Chant à l'Université des Arts de Kyôto. Elle a été tout d'abord soliste dans la troupe du Théâtre Biwako au Japon puis s'est installée en France en 2001, et a effectué un cycle de Perfectionnement au CNSM de Paris dans la classe de Gerda Hartman.

Lauréate du Grand Prix du « Concours International Nadia et Lili Boulanger » à Paris en 2003, elle a reçu, en 2006, le Premier Prix du « Concours International de Musique de Chambre de Lyon » et a été nommée cette même année aux Victoires de la musique classique dans la catégorie « Révélation Internationale ».

Yumiko Tanimura a débuté par le rôle de Gretel dans Hänsel und Gretel de Humperdinck à Osaka, et a chanté Juliette dans The little Sweep de Britten au Théâtre Biwako, la Première Fée dans The Fairy Queen de Purcell à l'opéra de Rouen, le rôle-titre de Deidamia de Haendel et, sous la direction de Jean-Claude Malgoire, Berta dans Il Barbiere di Siviglia de Rossini. Ces dernières années, elle a été souvent invitée en tant que soliste à l'Opéra de Tours, comme dans Lakmé de Delibes, Rusalka de Dvorak, Iolanta de Tchaïkovski, et La flûte enchantée de Mozart.

Yumiko Tanimura a jusqu'à présent consacré une grande partie de sa carrière à interpréter en tant que soliste un grand nombre d'œuvres majeures des répertoires sacrés et symphonique avec des orchestres européens et japonais.

Passionnée de musique de chambre, elle donne de nombreux récitals de lied et de mélodie française ainsi que de mélodie japonaise, notamment avec le pianiste Jonas Vitaut (avec qui elle a enregistré le CD "Lune d'Avril"), en Europe et au Japon.

Enfin, elle dirige l'Atelier Lyrique de Kyoto destiné à des échanges culturels et musicaux entre la France et le Japon depuis 2018.

京都市出身。京都市立芸術大学卒業、同大学院声楽専攻首席修了。びわ湖ホール声楽アンサンブル専属歌手として活動後、奨学金を得てフランス国立パリ高等音楽院 (CNSMDP) に留学、その後パリ国立地方音楽院(CRR)では古楽演奏のディプロムも取得する。

バロックから現代音楽にわたる幅広いレパートリーで、ヨーロッパ各地と日本においてM.コルボはじめ、著名な音楽家と数多く共演、オペラや宗教曲のソリストとして、またピアニストJ.ヴィトーとの数多くのリサイタルで活躍し、現地のテレビやラジオにも出演する。

「ピエール・ベルナック声楽コンクール (Saint-Jean de Luz)」、"リリー&ナディア・ブーランジェ国際コンクール (Paris)」、"リヨン国際室内楽コンクール" に日本人歌手として初めて優勝、"エリザベト王妃国際コンクール (Bruxelles) "セミファイナリストなど、数多くの国際コンクールで優秀な成績を収め、その歌唱と高い音楽性は、各方面より評価を得る。

京都青山音楽賞、京都市芸術新人賞受賞。京都市立芸術大学専任講師、仏トゥール音楽院教授を歴任、現在は大阪音楽大学講師。

演奏活動と教育活動の他、音楽文化交流を目的とした「アトリエ・リリック・京都」を2018年より主宰、日本とフランスの音楽文化の架け橋の一端となるべく、多方面で活躍している。



席のご予約

RÉSERVATION

Ouverture des réservations le vendredi 30 juillet 2021, 10:00

一般座席予約：2021年7月30日（金）午前10時開始

Tarif par personne 料金 / 1名様

38,000 JPY / 円 (TTC/税込み)

48,000 JPY / 円 (TTC/税込み)

56,000 JPY / 円 (TTC/税込み)



8 participants par table

テーブル単位：一卓8名

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。

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。

Offre spécial pour les sponsors: possibilité de réserver leurs tables / siège en avance (du 21 au 28 juillet 2021, 17h). Pour plus de détails, se référer à la page "Sponsoring"

スポンサーと広告掲載の申し込み：2021年7月21日（水）～2021年7月28日（水）17時
 ・座席先行予約の特典があるスポンサーと広告掲載の申し込みは上記の日程で受け付けております。
 ・詳細は「スポンサー・広告」のページをご覧ください。

CONTACT RÉSERVATIONS 座席予約に関する問い合わせ

Matthias Pellan

gala@ccifj.or.jp Tel : 03-4500-6547

Français/日本語/English

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. : Après le lundi 6 septembre 2021, 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 2021年9月6日（月）以降は請求額の100%

RÉSERVEZ VOS PLACES !

Cliquez sur les images ci-dessous pour ouvrir le formulaire en ligne.

Complétez le avec les informations demandées.

Date limite pour remplir le formulaire: lundi 8 novembre 2021.

Sans ce formulaire dûment rempli, nous ne pourrons tenir compte de votre réservation.

座席予約確認書を入力する

1

下記の画像をクリックすると、座席予約確認書が表示されます。

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: 2021年11月8日（木）

座席予約確認書をご送付いただけない場合、座席予約が無効となる場合がありますのでご注意ください。



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 et vous enregistrer le jour du gala.

2

招待状を受け取る

在日フランス商工会議所より、予約人数分の招待状を郵送にてご送付致します。

ご招待されたい方がいる場合、ご本人にお渡し下さい。

ガラ・パーティー当日に受付まで招待状をお持ち下さい。

3

RECEVEZ VOTRE PLAN DE TABLE

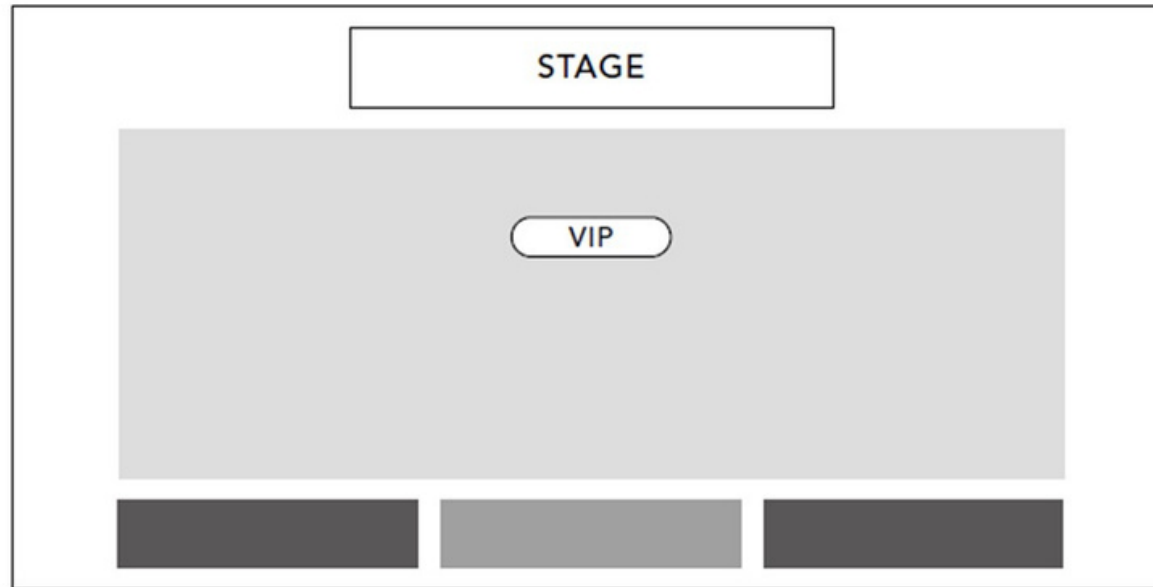
Nous vous enverrons votre plan de table quelques jours avant le gala si besoin.

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致します。

PLAN DE SALLE

Grand Prince Hotel Shin Takanawa - B1 Hiten Main Banquet Hall - 3-13-1, Takanawa, Minato-ku, 108-8612 Tokyo
 グランドプリンスホテル新高輪 - 飛天の間 (地下1階) - 〒108-8612 東京都港区高輪3-13-1



Tarif 料金 Prix par personne 価格 / 名

Toutes taxes comprises (10%)
 税込み (10%)

- 56.000 JPY
- 48.000 JPY
- 38.000 JPY

ATTRIBUTION DES TABLES

Devenez sponsor (A ou B) et soyez assuré du meilleur placement ! Vous pourrez réserver votre table en priorité et serez informé de votre placement rapidement.
 Dans ce cas, veuillez remplir le formulaire de réservation et le bon de sponsors.

座席の先行予約について

スポンサーA、及びスポンサーBをお申込みの方のみ、座席先行予約の特典があります。ご希望の方は座席予約確認書をご記入の際、協賛プランも一緒にお申し込みください (1ページ目が座席予約確認書、2ページ目が協賛プランのお申し込みとなっています)。

Remarque 1 : Les entreprises sponsors A et B souhaitant réserver des tables seront informées de leurs numéros de tables par ordre de catégorie de sponsor.

Remarque 2 : Les places réservées devront être réglées dès réception de la facture qui sera émise après confirmation de votre réservation.

Remarque 3 : Condition d'annulation des places réservées. : Après le lundi 6 septembre 2021, la CCI France Japon ne sera pas tenue de rembourser les places déjà facturées.

Remarque 4 : La CCI France Japon se réserve le droit d'annuler le Gala à tout moment et sans préavis en cas de force majeure (incendie, accident, attaque terroriste, désastre naturel, épidémie...) ou de circonstances indépendantes de sa volonté. Une telle annulation ou interruption ne garantit en aucun cas aux participants et sponsors une quelconque compensation financière ou matérielle d'une quelconque nature.

注1: スポンサーAまたはBをお申込みで座席の優先予約をご希望の方には、在日フランス商工会議所からテーブル番号をご連絡致します。

注2: 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3: 取消料 2021年9月6日 (月)以降は請求額の100%

注4: 主催者は火災・事故・テロ行為・自然災害または伝染病が発生した場合など、主催者の管轄外の事由でガラ・パーティーを開催できなくなった場合、参加者及びスポンサーへの責任を負うことなくいつでもガラ・パーティーを中止、変更、縮小、開催時間の短縮、延長できるものとします。また開催の中止や変更、時間短縮や延長の場合、参加者及びスポンサーがすでに支払われた金額の返金を求めてはならないものとします。

SPONSOR / PUBLICITÉ

Donnez de la visibilité à votre entreprise!

日仏ビジネスネットワークヘビジビリティを強化しませんか?

Sponsorship / 協賛内容

Offers 特典	A ¥ 400.000 (Taxes included / 税込)	B ¥ 275.000 (Taxes included / 税込)
Your logo appears in the Gala party program*1 ガラ・パーティー当日配付のプログラムに企業ロゴ掲載*1	O in large size ロゴサイズ大	O in medium size ロゴサイズ中
Your logo appears on the Gala photocall background*2 ガラ・パーティー当日、会場のフォトコーナーパネルに企業ロゴ掲載*2	O in full screen フルスクリーン	O
Your logo is displayed on the screen during dinner 企業ロゴをガラ・パーティー会場のスクリーンで紹介	O	O
Broadcast your promotional video during the Gala (30 sec max) 30秒以内のプロモーションビデオの上映	O	
A promotional space is at your disposal in the lobby*3 ガラ・パーティー当日に小展示スペースやバナースタンドの設置*3	O	

Publicité / 広告

Dos de couverture 裏表紙
400,000 JPY/円 (TTC/税込み)

2ème de couverture 表紙中ページ
350,000 JPY/円 (TTC/税込み)

3ème de couverture 裏表紙中ページ
350,000 JPY/円 (TTC/税込み)

Page intérieur en couleur カラー1ページ
175,000 JPY/円 (TTC/税込み)



Quelques exemples des années précédentes
過去ガラパーティー東京でのスポンサー特典例

1



2



3



CONTACT SPONSOR / 協賛に関する問い合わせ

Réservations prioritaires du 21 au 28 juillet, 2021, 17:00
先行予約: 2021年7月21日 (水) ~28日 (水) 17:00

Merci de compléter le formulaire de réservation en ligne pour toute demande de sponsoring et/ou page de couverture (CF page 2 du formulaire en ligne).

Date limite pour la réservation de sponsorship : mercredi 15 septembre 2021.

協賛をご希望の方は座席予約確認書をご記入の際、協賛プランも一緒にお申し込みください (1ページ目が座席予約確認書、2ページ目が協賛プランのお申し込みとなっています)。協賛をお申し込みの場合のみ、座席の先行予約が可能となっております。

一般座席予約の期限とは異なりますのでご注意ください。
協賛申し込み期限: 2021年9月15日 (水)

大抽選会 TOMBOLA

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 22 septembre 2021 en cliquant sur l'image des lots de tombola à droite. Valeur minimale par produit ou lot de produits : 5,000 JPY

多くの皆様にご好評のガラ・パーティー抽選会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けます。

上位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けます。

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。

抽選会へ賞品をご提供される場合は、右側QRコードより申し込み用紙を確認し、2021年9月22日（水）までにご記入下さい。1個またはセットで5000円以上の賞品をお願い致します。

BON TOMBOLA 抽選会賞品提供申込用紙

- 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 22 septembre 2021.

下記の画像をクリックすると、申し込み用紙が表示されます。
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: 2021年9月22日（水）



- 2 Merci de nous envoyer vos lots entre le lundi 8 et le jeudi 11 novembre 2021 à l'adresse suivante :
賞品をご提供いただける場合は、2021年11月8日（月）～11月11日（木）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

2F 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 2階

TEL: 03-4500-6547

CONTACT TOMBOLA / 大抽選会の問い合わせ

Matthias Pellan

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

Français/日本語/English

