

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ



GALA CCI France Japon
KANSAI 2022

CCI France Japon ガラ・パーティー 関西 2022

ガラ・パーティー
関西 開催

10

ème
周年

ANNIVERSAIRE
DU GALA KANSAI

2022.11.8 - OSAKA

 CCI FRANCE JAPON
在日フランス商工会議所

ご挨拶

Mot de Bienvenue

Dear members,

We are pleased to announce that the 2022 Kansai Gala Party of the CCI France Japon will take place on Tuesday, November 8, at 18:15, at Swissotel Nankai Osaka.

2022 is special for our Kansai Desk as we will celebrate the 10th anniversary of its opening in 2012, but also the 10th edition of the Kansai Gala Party. This year, we will bring you into the rich and abundant region of "Bourgogne-Franche-Comté", also recognized for its world heritage of humanity by UNESCO and its know-how in the wine field.

We will welcome Romuald Fassenet, MOF (Meilleur Ouvrier de France), 1-star Michelin chef and Executive Chef of the gastronomic restaurant Château du Mont Joly in Jura in France and Hiroshi Yamaguchi, chef of the restaurant Bernard Loiseau in Osaka. For this exceptional evening, they will offer you a special menu bringing out the best of French cuisine and the world-renowned Japanese minutia.

Finally, the evening will end with our traditional raffle; a great opportunity to win many luxurious prizes offered by the most famous French brands.

The 2022 Kansai Gala Party will be a unique evening for everyone to remember.

We look forward to seeing you on November 8th, 2022.

Jérôme CHOUCHAN
President of the French Chamber of Commerce
and Industry in Japan

会員の皆様へ

時下益々ご清栄のこととお喜び申し上げます。

在日フランス商工会議所ガラ・パーティー関西2022が、11月8日（火）18時15分より、スイスホテル南海大阪にて開催されます。

第一回目のガラ・パーティー関西は在日フランス商工会議所関西デスクを開設した2012年に行われ、本年は記念すべき第10回目の開催となります。今年は、ユネスコの世界遺産にも認定され、ワインの名産地としても名高い「ブルゴーニュ＝フランシュ＝コンテ地域圏」へ皆様をご案内します。

今年は2人のシェフをお迎えします。1人はフランスのジュラ県にあるレストラン「シャトー・デュ・モン・ジョリ」の総料理長であり、ミシュラン1つ星を獲得しているシェフ、ロミュアル・ファスネ氏。もう1人は、大阪にあるレストラン「エ・オベルナル・ロワゾー・スイニャテール」のオーナーシェフである山口浩氏です。世界に誇る日本の繊細な美食文化とフランス料理の要素が詰まった、一夜限りの特別メニューをご用意いたします。

パーティーの最後には、フランスの有名ブランドなどの豪華賞品が揃う、例年恒例の大抽選会を開催いたします。

今年のガラ・パーティー関西が、皆様の記憶に残る特別な一夜となることを願っております。2022年11月8日（火）、皆様にお目にかかれまして楽しみにしております。

在日フランス商工会議所
会頭
ジェローム シュシャン



プログラム Programme

Tuesday, November 8, 2022
2022年11月8日 (火)

18:15 Registration and opening cocktail 受付・カクテル
18:45 Doors opening 開場
19:00 Opening remark 開会挨拶

19:15 Gourmet dinner prepared by:
• Romuald Fassenet, Executive Chef of the Château du Mont Joly in Jura in France
• Hiroshi Yamaguchi, chef of the restaurant Bernard Loiseau in Osaka

スペシャルディナー

メニュー監修:

- ロミュアル・ファスネ氏 (フランス・ジュラ県「シャトー・デュ・モン・ジョリ」総料理長)
- 山口浩氏 (大阪「エ・オベルナール・ロワゾー・スイニャテュール」オーナーシェフ)

Show スペシャルコンサート

Raffle 大抽選会

21:30 End of the event 閉会

Swissôtel Nankai Osaka
"Naniwa Ballroom"
5-1-60 Namba
Chuo-ku, 542-0076 Osaka



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



GALA CCI France Japon
KANSAI 2022

CCI France Japon ガラパーティー 関西 2022

ガラ・パーティー
関西 開催

10
ANNIVERSAIRE
DU GALA KANSAI

Contact for this event:
ガラ・パーティー事務局

Marie Ozaki
マリ・オザキ
Events Director
イベント企画部
部長

Tél. : 03-4500-6531
m.ozaki@ccifj.or.jp

Atsumi Koga
古賀淳美
Events Manager
イベント企画部
マネージャー

Tél. : 03-4500-6548
a.koga@ccifj.or.jp

ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地域圏 Bourgogne-Franche-Comté



A RENOWNED NATURAL, ARCHITECTURAL AND GASTRONOMIC HERITAGE

The region is endowed with a great diversity of landscapes and a preserved nature. To be discovered on foot, on horseback, in a caravan, in a canoe, by boat or by motorcycle...

Burgundy-Franche-Comté is full of buildings, sites, cities and villages of art and history. The diversity and quality of the products associated with the know-how of the producers make the region one of the most appreciated in the world.

AT THE FOREFRONT OF RESEARCH AND INNOVATION

The Burgundy-Franche-Comté region is home to a strong industry and companies recognized worldwide. It is also sought after for its traditional know-how and recognized for its agri-food and agricultural sectors. It has five competitiveness clusters and a Gross Domestic Product (GDP) of 3.7% of the national GDP.

自然、建築、美食... 多くの著名な遺産を残す地域

この地域には多くの景観と自然が残されています。徒歩で、馬で、キャラバンで、カヌーで、ボートで、バイクで...あらゆる手段で探検を楽しむことができます。

ブルゴーニュ＝フランシュ＝コンテ地域圏には、由緒ある建築、遺跡、芸術と歴史に彩られた町や村が溢れています。この地域を世界で最も評価される地域の一つにしているのは、生産者の確かな技術によって生み出される、多様な、かつ品質の高い特産物の数々です。

研究とイノベーションの最前線

ブルゴーニュ＝フランシュ＝コンテ地域圏は、その地域産業によって、また多くの企業の本拠地として世界に知られています。また伝統的な技術を持つ地域としても需要があり、特に農業や農産物の分野において著名です。5つの競合クラスターを有し、国内総生産（GDP）はフランスの3.7%を占めています。

ロミュアル・ファスネ

Romuald Fassenet

Excellence: the guiding thread during Romuald Fassenet's career. From the ovens at Matignon to the kitchens at La Tour d'Argent, not forgetting major hotels in the US and Germany, Romuald Fassenet has continued to perfect his art next to some of the biggest names in food.

In 2004, his work was recognised by the prestigious Meilleur Ouvrier de France (MOF) title, and in 2006, the Michelin Guide recognised the Chef's talents by awarding him his first star.

2007 introduced a new professional challenge for him and his family. They purchased Château Mont Joly in Sampans and transformed it, modernised it and gave it an endearing character by providing it with a family spirit.

Now an accomplished and recognised Chef, Romuald Fassenet continues in his quest for perfection. He maintains his culinary inspiration on a daily basis and he passes on his knowledge to others with verve, for example by supporting the Japanese team to the Bocuse d'Or since 2009. His coaching has been a great success as the team has won a prize every year.

<https://www.chateaumontjoly.com/fr/restaurant.html>



山口 浩

Hiroshi Yamaguchi

Mr. Hiroshi Yamaguchi works as general manager and executive chef at Kobe Kitano Hotel, an urban auberge located in Kitano, a famous tourist spot in Kobe. Studying under Mr. Bernard Loiseau, of the famous Bourgogne restaurant La Côte d'Or (currently Le Relais Bernard Loiseau), during his training period in France, and as his successor, he was assigned head chef of La Côte d'Or Kobe of Kobe Bay Sheraton Hotel & Towers. But during the height of its success the Great Hanshin Earthquake Disaster struck, and the restaurant withdrew.

He rose up with his fortitude despite the tough situation, starting up a hotel management corporation, and taking office as representative director.

And he succeeded in reconstructing Kobe Kitano Hotel.

In 2015, in recognition of various achievements, he received the Bronze Prize in "Ryori Masters," an award from the Ministry of Agriculture to honor chefs who contributed to the success, development, use, and spread of Japanese food and food culture.

<https://e-o.jp/concept/>



ディナー Dinner

ロミュアル・ファスネ Romuald Fassenet

ロミュアル・ファスネのキャリアを導いてきたのは「卓越性」です。マティニョンのオープンからラ・トゥール・ダルジャンの厨房、さらにはアメリカやドイツの主要ホテルまで、ロミュアル・ファスネは食の世界で活躍する著名な人々のそばで技を磨き続けてきました。

2004年にはMOF（Meilleur Ouvrier de France「国家最優秀職人章」）を受賞、2006年にはミシュランガイドで1つ星を獲得し、その才能が広く認知されるようになりました。また2007年、彼は家族とともに新たな挑戦を行います。サンパン（ジュラ県）にシャトー・モン・ジョリーを購入し、モダンでアットホームな雰囲気改装を行い、レストランとして経営を始めました。

成功したシェフとして世間に認められた後も、ロミュアル・ファスネは完璧を追求し続けています。日々料理についてのインスピレーションを保ちながら、その知識を惜しみなく伝えており、2009年からはボキューズ・ドール日本代表チームの指導を行っています。彼の指導の下、日本代表チームは毎年入賞を果たし、大きな成功を収めています。

<https://www.chateaumontjoly.com/fr/restaurant.html>



山口 浩

Hiroshi Yamaguchi

神戸の観光名所、北野にある都市型オーベルジュ「神戸北野ホテル」で総支配人兼総料理長を務める山口浩。

フランス修業時代は、ブルゴーニュの名店「ラ・コート・ドール（現ルレ・ベルナル・ロワゾー）」でベルナル・ロワゾー氏に師事。その後継者として神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ「ラ・コート・ドール」の開業とともにシェフに就任し、順調にキャリアを積んでいましたが、阪神・淡路大震災が発生し撤退を余儀なくされます。

そのような厳しい状況下でも不屈の精神で立ち上がり、ホテル経営会社を立ち上げて代表取締役役に就任。神戸北野ホテルの再建に携わり、見事成功をおさめます。

2015年には様々な功績が認められ、農林水産省が日本の食と食文化の継承・発展・活用・普及に貢献した料理人を表彰する「料理マスターズ」においてブロンズ賞を受賞。

<https://e-o.jp/concept/>



席のご予約 Reservation

CCIFJ Member fee per participant

会員（または会員から招待される場合の）料金/名

- **38,000 JPY / 円 (TTC/税込)**

Non Member fee per participant:

非会員（または非会員から招待される場合の）料金/名

- **42,000 JPY / 円 (TTC/税込)**

- 1 table for 10 participants
- 1テーブルの席数: 10名
- Seat / table allocation is defined by CCI France Japon
- 会場内のテーブル配置、またテーブル内の組み合わせ（10人以下のご予約の場合）は、ガラ・パーティー事務局によって決定されますのでご了承ください。
- Please inform us of any food allergies in advance
- 食物アレルギー等のリクエストがありましたら、お早めにお知らせ下さい。

CONTACT FOR RESERVATIONS :

座席予約に関する問い合わせ

Atsumi Koga

gala@ccifj.or.jp

Tel : 03-4500-6548

Français/日本語/English

Note 1 : Following your reservation confirmation, an invoice will be sent to you. Please make sure to pay the invoice upon reception of the invoice.

Note 2 : Cancellation policy. : fees may not be reimburse after Monday, September 5, 2022.

注1: 予約確定後、ガラ・パーティー事務局より請求書が送付されますので、受け取り次第お支払いをお願いいたします。

注2: 2022年9月5日（月）以降は請求額の100%をキャンセル料として頂戴いたします。

01

RESERVE YOUR SEAT !

Clic on the below QR code to open the online form.

Fill it in with the requested information.

Deadline to fill in the form: Monday, October 17, 2022.

座席予約フォームを入力する

下記の画像をクリックすると、座席予約フォームが表示されます。各項目に必要な情報をご入力下さい。

申し込み期限：2022年10月17日（月）座席予約フォームの送信が完了していない場合、予約が無効となる場合がありますのでご注意ください。



02

RECEIVE YOUR INVITATION CARD

The invitation card(s) will be sent to you by mail, according to the number of seats reserved.

Please use the invitation cards to invite your guests to the Gala Party.

招待状を受け取る

ガラ・パーティー事務局より、予約人数分の招待状を郵送にて送付します。

同行者がいる場合、該当の参加者にお渡し下さい。招待状は当日に受付で必要となります。

03

RECEIVE YOUR SEATING PLAN

The French Chamber of Commerce will send you the seating plan in advance if necessary.

出席者席次リストについて

必要に応じて、ガラ・パーティー事務局よりメールにて席次リストをお送りいたします。

協賛 Sponsorship

Gain visibility for your company !

日仏ビジネスネットワークへビジビリティを強化しませんか？

Please fill in the online reservation form for any registration of sponsoring and /or advertisement page (see page 2 of the online form).

Registration deadline for sponsorship : Friday, September 16, 2022.

協賛をご希望の場合は、座席予約フォームをご記入の際、協賛プランも一緒にお申し込みください。フォーム1ページ目が座席予約用、2ページ目が協賛プラン申し込み用となっています。協賛申し込み期限は2022年9月16日（金）です。

Sponsorship / 協賛内容

300.000 JPY tax included
300,000円（税込）

CONTENT
内容



large size
ロゴサイズ：大

Your logo appears in the Gala program
プログラムへのロゴ掲載



in full screen
フルスクリーン

Your logo is displayed on the screen during dinner
ディナー中、スクリーン上でロゴの掲示



A promotionnal space is at your disposal in the lobby
会場ロビーにてプロモーションスペースの提供



Two raffle tickets offered to each of your guests.
大抽選券の抽選券を参加者1名につき2枚提供します



Advertisement / 広告

BACK COVER
裏表紙

100.000 YEN

INSIDE PAGE
IN COLOR

カラー 1 ページ
75.000 YEN

Give your company visibility in the Kansai region.

PRIVILEGED PLACEMENT FOR SPONSORS

- A booth in the cocktail room to present your products and your company (brochures, kakemonos, samples distribution... attention: no tasting possible).
- Broadcasting of a promotional film of a maximum duration of 2 minutes.
- Your logo published in the Gala program.
- Your logo projected on the screen during the dinner.
- Two raffle tickets offered to each of your guests.

ガラ・パーティー関西の協賛企業を募集します

協賛企業には座席位置選択の特典があります。

- 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。）
- パーティー中、2分以内のPRビデオ投影が可能
- 当日配布のプログラムに企業ロゴを掲載
- 企業ロゴをパーティー会場のスクリーンで投影
- 抽選券を参加者一名につき2枚プレゼント

Previous years examples

過去ガラ・パーティーでの取り組み例



大抽選会 Tombola

BECOME ONE OF THE DONATING COMPANIES !
ガラ・パーティー大抽選会への賞品提供を行いませんか？

IN THE COCKTAIL ROOM
カクテルスペースでの展示が行われます

All raffle prizes are displayed during the welcome cocktail.
大抽選会賞品は、受付付近のカクテルスペースに展示されます。



ADDITIONAL VISIBILITY FOR THE TOP 10 PRIZES
上位賞品提供者への特典

Pictures of your donations projected on the screen and draw on stage (a representative of the donating company will be called on stage to award the prize to the winner)

抽選時、舞台上にて賞品をご紹介します。また提供者として舞台上へ上がり、当選者に賞品を手渡すことができます。



TOMBOLA FORM 抽選会賞品提供申込フォーム



01

Fill in the online form with the requested information by clicking on the below QR code.

Deadline to fill in the form: Friday, September 16, 2022.

下記の画像をクリックすると、申し込みフォームが表示されます。必要な情報をご入力下さい。
申し込み期限：2022年9月16日（金）



02

Delivery dates: between Thursday, October 4 and Friday, October 7, 2022 to the below address:

賞品を提供される場合は、2022年10月4日（火）～10月7日（金）の期間中に、以下の住所までご送付をお願いいたします。

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

TOMBOLA CONTACT:
大抽選会に関する問い合わせ
Atsumi Koga 古賀淳美
gala@ccifj.or.jp
Tel : 03-4500-6548
Français/日本語/English

FOR TABLE GIFTS SPONSORSHIP, PLEASE CONTACT:
Atsumi Koga / gala@ccifj.or.jp

テーブルギフトを協賛希望の方は、メールにてお知らせください。
参加者全員への手土産となるテーブルギフトのご協賛も募集を行っております。
ご希望の方は以下アドレスへ協賛のご希望詳細をお送りください。
古賀淳美 / gala@ccifj.or.jp

ホテル宿泊特別料金のご紹介 Hotel Special Rates

swissôtel
Hotels & Resorts

Swissotel Nankai Osaka is pleased to offer guests who are attending the CCIFJ Gala Kansai 2022 on 8 November, 2022, a **20% discount** on the room rate on the hotel's official website.

For bookings, simply call the Reservation Department at 06-6646-1119 or email to Reservation.Osaka@swissotel.com and mention 'CCIFJ Gala Kansai 2022' to enjoy the special discount!

For more information, please check hotel's official website:
<https://swissotelnankaiosaka.com/rooms-and-suites/>

スイスホテル南海大阪では、2022年11月8日に開催されるCCIFJ Gala Kansai 2022に参加されるお客様に、ホテルの公式サイトでの宿泊料金の**20%割引**を提供させていただきます。

ご予約は、宿泊予約（06-6646-1119）またはメール（Reservation.Osaka@swissotel.com）にて、「CCIFJ Gala Kansai 2022」とお伝えいただければ、特別割引をご利用になれます。
詳しくはホテルの公式サイトをご覧ください：
<https://swissotelnankaiosaka.com/rooms-and-suites/>

Swiss Select King
スイスセレクト ルーム

Swiss Advantage Queen
スイスアドバンテージ ルーム

