

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ



Gala

ガラ・パーティー 2022

2022.11.11 - TOKYO

 CCI FRANCE JAPON
在日フランス商工会議所



Mot de Bienvenue ご挨拶

Dear members,

We are pleased to announce that the 2022 Tokyo Gala Party of the CCI France Japon will take place on Friday, November 11, at 18:00, at Cerulean Tower Tokyo Hotel.

Every year since 1978, the Tokyo Gala Party celebrates the gastronomy, culture and French art de vivre. 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 Tokyo Gala Party will be a unique evening for everyone to remember.

We look forward to seeing you on November 11th, 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で年間最大のイベントであるガラ・パーティー東京が、11月11日（金）18時より、セルリアンタワー東急ホテルボールルームにて開催されます。

在日フランス商工会議所ガラ・パーティーは、フランスの文化を日本の方々へお伝えすることを目的に、1978年より毎年開催しているディナーショーです。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、ロミユアル・ファスネ氏。ファスネ氏はMOF（Meilleur Ouvrier de France「国家最優秀職人章」）も授与されています。もう1人は、大阪にあるレストラン「エ・オベルナール・ロワゾー・スニャテュール」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、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・パーティー東京が、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11日（金）、皆様にお目にかかれましては幸いです。

**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

Friday, November 11, 2022
2022年11月11日（金）

18:00 Registration and opening cocktail 受付・カクテル
18:30 Doors opening 開場
18:45 Opening remark 開会挨拶

19:00 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:

- ロミユアル・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・スィニャテュール」オーナーシェフ)

Show スペシャルコンサート

Raffle 大抽選会

22:30 End of the event 閉会

Cerulean Tower Tokyu Hotel
"Ballroom(B2F)"
26-1, Sakuragaoka-cho,
Shibuya-ku 150-8512 Tokyo

セルリアンタワー東急ホテル
「ボールルーム (地下2階)」
〒150-8512 東京都渋谷区桜丘町26-1



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

Gala
ガラ・パーティー 2022

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。

ディナー Dinner

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/>





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に改装を行い、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・ベルナール・ロワゾー）」でベルナール・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/>





古澤巖

Iwao Furuzawa

Iwao Furuzawa has gained experience and knowledge in many cities, such as Philadelphia, Salzburg, Southern France, London and Zurich.

A very dynamic musician, he appears on the TV Tokyo's competitive dance program "D no Senritsu" every Wednesday at 21.54.

In 2021, he composed and performed for three collaborations between Champagne Krug and Stradivarius.

Every year, he produces new music with the Italian composer Roberto Di Marino and members of the Berliner Philharmoniker. He also participates in the Corsican Music Festival every summer and organizes a music and surf camp in Hyuga, Miyazaki prefecture.

Active in various fields, he is also Director of COCO FARM WINERY, a visiting professor at Senzoku Gakuen College of Music, and participates in about 10 races a year with the TERAMOS racing team.

フィラデルフィア、ザルツブルク、南フランス、ロンドン、チューリッヒなどヨーロッパ各地で学ぶ。

イタリアの作曲家ロベルト・ディ・マリノ、ベルリン・フィル・メンバーと毎年新曲をリリースしており、2021年にはシャンパーニュメゾンKRUGとストラディバリウスのコラボ3曲を作曲・演奏するなど、積極的に創作活動を行っている。

また毎年夏にはコルシカ音楽祭への参加、宮崎県日向市にて自然の中で音楽を学ぶミュージック&サーフィンキャンプの開催など、国内外各地で活動。

現在、毎週水曜日21時54分よりTV東京の競技ダンス番組「Dの旋律」に出演し演奏を披露する傍ら、COCO FARM WINERY取締役、洗足学園音楽大学客員教授、TERAMOSレーシングチームで年10戦程参戦するなど、活躍の幅を広げている。

席のご予約 Reservation



**Seats reservations from:
Monday, July 18, 2022, 10:00 am**



**一般座席予約：
2022年7月18日（月）午前10時開始**

- 1 table for 10 participants
- 1テーブルの席数: 10名
- Seat / table allocation is defined by CCI France Japan
- 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。

Special offer for corporate sponsors:

Advance seat reservation is available only for those applying for Sponsorship (From July 1 to 12, 5.00 pm). For further details, please refer to the "Sponsoring" page

協賛企業への特典：

座席の先行予約を2022年7月1日（金）～2022年7月12日（火）17時の期間に受け付けます。詳細は「協賛・広告」のページをご覧ください。



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 !

Click 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 24, 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24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。

会場図 Seating Plan

Reservations from July 1st to 12th are only for sponsors. Official reservations will open on July 18th.
7月1日（金）～12日（火）は協賛企業のための限定予約となります。一般予約は18日（月）以降の受付となります。

Cerulean Tower Tokyu Hotel "Ballroom (B2F)"
26-1, Sakuragaoka-cho, Shibuya-ku, 150-8512 Tokyo
セルリアンタワー東急ホテル「ボールルーム（地下2階）」
〒150-8512 東京都渋谷区桜丘町26-1

Early birds rate for CCIFJ members between July 1 and 31. 在日フランス商工会議所会員 早期予約特別価格(期間:7月1日～31日)	55,000
Membres rate (A) 会員価格 A席	60,000
Non Membres rate (A) 非会員価格 A席	65,000
Membres rate (B) 会員価格 B席	50,000
Non Membres rate (B) 非会員価格 B席	55,000
Membres rate (C) 会員価格 C席	40,000
Non Membres rate (C) 非会員価格 C席	45,000

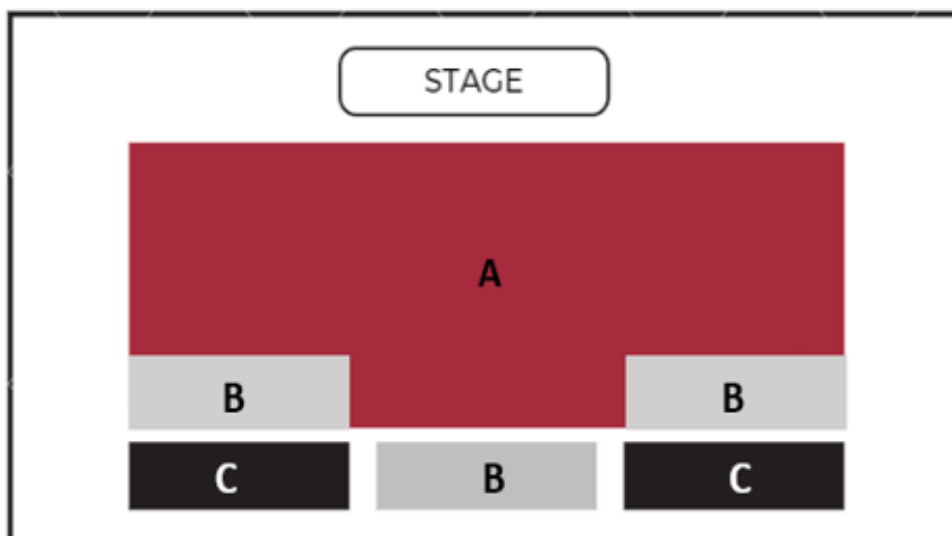


Table allocations can slightly vary on the day of the event
テーブル配置は、当日若干変更になる場合があります

SEATS ALLOCATION

Be a sponsor and make sure to have a priority seat allocation ! You can reserve your table and be informed of your allocation in advance.

In this case, please fill in the online form for reservation and sponsoring.

座席の先行予約について

協賛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。

Note 1: Sponsors companies willing to reserve tables in priority will be informed of the table number in advance.

Note 2: If the organizer can not hold the gala party for reasons outside the jurisdiction of the organizer, such as fire, accident, terrorism, natural disaster or epidemic, etc., the organizer may stop, change, reduce, shorten or extend the time of the gala party. Also, in case of cancellation, change, shortening or extension of the event, participants and sponsors might not get any refund of the amount already paid.

注1: 協賛プランAまたはBをお申込みの方で座席の優先予約をご希望の方には、協賛カテゴリー順にテーブル番号をお知らせします。

注2: 在日フランス商工会議所は火災・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。

協賛・広告申込書 Sponsorship/Advertisement

Gain visibility for your company !

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

400.000 JPY tax included
400,000円（税込）

CONTENT
内容

275.000 JPY tax included
275,000円（税込）



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



medium size
ロゴサイズ：中



large size
ロゴサイズ：大

Your logo appears
in the Gala photocall background
フォトコールへのロゴ掲載



medium size
ロゴサイズ：中



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



Advertisement / 広告

BACK COVER

裏表紙

400.000 YEN

INSIDE COVER

表紙中ページ

350.000 YEN

INSIDE BACK COVER

裏表紙中ページ

300.000 YEN

INSIDE PAGE IN COLOR

カラー1ページ

275.000 YEN

SPONSORSHIP / 協賛のお申し込み

Advance reservation from July 01 to 12, 2022, 05:00 pm

先行予約：2022年7月1日（金）～12日（火）17:00

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。

尚、座席の先行予約は協賛をお申し込みの場合のみ可能となっております。

協賛申し込み期限は2022年9月16日（金）です。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。

Previous years examples

過去ガラ・パーティー東京での協賛特典例



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 15 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 11 and Friday, October 14, 2022 to the below address:

賞品を提供される場合は、2022年10月11日（火）～10月14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