

# Gala Party Fukuoka 2023

ガラ・パーティー 福岡 2023



**GALA**  
**CCI FRANCE JAPON**  
**FUKUOKA 2023**

ガラ・パーティー 福岡2023

**Hotel Okura**  
**FUKUOKA**

ホテルオークラ  
福岡

**2023.5.31**  
**FUKUOKA**

10<sup>ème</sup>  
周年

**BORDEAUX**



 **CCI FRANCE JAPON**  
在日フランス商工会議所



ご挨拶

# Mot de Bienvenue

Dear members,

It is our pleasure to announce that the 2023 Fukuoka Gala Party will take place on Wednesday, May 31 at 18:15, at Hotel Okura Fukuoka.

The evening will again be a unique combination of a gastronomic menu paired with exquisite wines, followed by an impressive show, and finishing with an incredible raffle, offering luxurious prizes from most of the famous French brands

The 2023 Fukuoka Gala Party will be a unique evening for everyone to remember.

We look forward to welcoming you on May 31, 2023.

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・パーティー福岡2023が、5月31日（水）18時15分より、ホテルオークラ福岡にて開催されます。

一夜限りの特別ディナーとワイン、ショー、フランスの有名ブランド等の豪華な賞品が当たる毎年恒例の大抽選会をご用意しております。

今年のガラ・パーティー福岡が、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。2023年5月31日（水）、皆様にお目にかかれましては誠にありがとうございます。

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

Wednesday, May 31th 2023  
2023年5月31日 (水)

- 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 スペシャルディナー  
Spectacle スペクタクル  
Raffle 大抽選会
- 21:30 End of the event 閉会

**Hotel Okura FUKUOKA,**  
**Hakata Riverain3-2, Shimokawabata-machi,**  
**Hakata-ku, Fukuoka-shi, Fukuoka**  
〒812-0027



ホテルオークラ福岡  
〒812-0027  
福岡県福岡市博多区下川端町3-2  
博多リバレイン

Contact for this event:  
ガラ・パーティー事務局

**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

**Nicolas De Ménis**  
ニコラドゥ・メニス  
Kyushu office delegate  
九州デスク代表

Tél. : 092-733-0101  
kyushu-desk@ccifj.or.jp

# ディナー

# Diner

## ヴィヴィアン・デュラン

# Vivien DURAND

MICHELIN STAR CHEF

ミシュラン一つ星シェフ

What he is: raw, sharp, sensitive, full of personality, a roamer of both the land and the sea, Vivien Durand has been working for 8 years at the Prince Noir in Lormont, a restaurant between the left and right banks of Bordeaux that serves as bridge between history and modern times.

What he likes: the product, but also the producer and his history. His cooking is straightforward and unadorned, free and unconventional, without overly calculated presentations, stripped down to what matters.

What he wants: to share his cuisine with his team and with his customers.

Originally from the Pyrenees, he has been passionate about cooking since he was very young. This unformatted chef, with an unconventional rock 'n' roll style and a Southwestern accent, earned his first star in 2013 at the Maison "Eguiazabal, Le bar à vin" in Hendaye. Michelin's choice was surprising at the time: it was the first establishment in the red book to offer tapas on the menu!

Vivien set his knives down in the kitchens of the "Prince Noir" in 2014 in Lormont where he confirmed his star nine months later. In this exceptional place, he evolves his cuisine according to the products in an out-of-the-box format.

Because underneath his relaxed demeanor, Vivien Durand is dedicated to products and people. He looks for the best, and he finds it. His team and his cooking have the art of making people forget their great techniques to reveal all their inspiration. A false simplicity for a maximum of flavors.

飾らないはっきりとした性格で、豊かな感受性と気概を兼ね備えた料理人ヴィヴィアン・デュランは、陸の人であると同時に海の人でもある。彼は8年前から、ロルモンにあるレストラン「ル・フランス・ノワール」で腕を振るっている。ポルドーの右岸と左岸の間に位置するこのレストランは、過去と現代をつなぐ歴史の架け橋となっている。

ヴィヴィアンは食材だけでなく、生産者とそのストーリーを大切に料理人だ。飾り気がなくストレートで、常識にとらわれないその自由な料理は、こまごまとした盛りつけに心を砕かずに、ひたすら本質を追求している。彼の望みは、厨房の料理人たち、そしてお客様と、料理を分かち合うことだ。

ピレネー地方出身のシェフは、幼少時代より料理に情熱を燃やしてきた。ロックで楽天的な雰囲気と南西部なまりが特徴の型破りなシェフは、アンダイユにあるワインバー「メゾン・エギアザバル」のシェフとして、2013年に初めて一つ星を獲得した。当時、ミシュランの選定は世間をにぎわせた。ミシュランガイドに一品料理のタパスを載せる店は、他になかったからだ。

ヴィヴィアンは2014年にロルモンの「ル・フランス・ノワール」のシェフに就任し、その9ヶ月後には再び一つ星を獲得する。型破りな彼の料理は、ロルモンという特別な地で、食材とともに進化を遂げていった。

それというのも、おおらかな外見とは裏腹に、ヴィヴィアン・デュランは食材と人間に心底惚れ込んでいるからだ。彼は常に最良のものを求め、実際にそれを見つけ出す。ヴィヴィアンのチームとその料理は、卓越した技術を見る者に忘れさせるほど、見事にインスピレーションを表現している。

一見シンプルなものには、ありったけの風味が詰め込まれている。



オクサーナ・ステパニユック

Oksana Stepanyuk



Oksana Stepanyuk was born in Sinyava, Kiev region, Ukraine. She graduated from Zhitomir Music College in singing and bandura. In December 2000, she played her first role as Marpha in the opera theater "The Tsar's bride" in Ukraine. In 2002 she graduated from the Tchaikovsky National Music Academy and was one of the artists who performed for Pope John Paul II in September of the same year.

In 2004 she performed for Her Imperial Highness Princess Takamado, and in July 2005 she performed for the President of Ukraine and the Prime Minister of Japan, Junichiro Koizumi, at an official dinner on the occasion of the visit of Ukrainian President Yushchenko to Japan. In 2011, she received the Honored Artists of Ukraine Award in Ukraine. In 2013, she performed the role of Oscar in Verdi's "Un Ballo in Maschera" (A Masked Ball), organized by Fujiwara Opera Foundation, Japan. She is one of the soloists in Handel's "Messiah" in a concert of the Japan Philharmonic Orchestra in Matsumoto. In January and February 2021, she performed the role of Musetta in Puccini's La Bohème, performed by the Fujiwara Opera Company. In February 2021, she performed the role of Violetta in Verdi's La Traviata, and in November of the same year, she performed the role of Juliet in Bellini's Capuleti e Montecchi at the Nissay Theater. In January 2022, she interpreted the role of Violetta in La Traviata by Verdi, an opera supported by the Agency for Cultural Affairs.

Currently, she is an official member of The Japan Opera Foundation. She also serves as a judge for various music various music competitions. She has released seven albums and participated in many television programs. After the great Tohoku earthquake, she organized support concerts in Fukushima and many charity concerts in Sri Lanka, Cambodia, Philippines, Ukraine, etc.

ウクライナ・キーウ州Synyava出身。幼い頃からピアノや声楽、民族楽器のバンドウーラのレッスンを始め、ジトームル音楽学校で学ぶ。2000年、リムスキー・コルサコフ「皇帝の花嫁」マルファ役にてオペラデビューを果たす。2002年に国立ウクライナ・チャイコフスキー音楽院を卒業し、同年9月には元ローマ法王ヨハネ・パウロ二世に招かれ御前演奏を行う。

2004年には高円宮妃殿下の御前で、2005年7月にはユーシェンコ前ウクライナ大統領訪日に際し小泉前首相官邸での晩餐会にて歌を披露した。2011年には芸術分野におけるウクライナ功労賞を受賞する。2013年に藤原歌劇団公演にてヴェルディ「仮面舞踏会」のオスカル役で出演し、日本フィルハーモニー交響楽団の松本公演ではヘンデルの「メサイア」におけるソリストの1人として参加。以後、日本でも数々のオペラや演劇、演奏会で活躍している。2021年1月～2月の藤原歌劇団公演にてブッチー二作「ラ・ボエーム」のムゼッタ役、同年2月にはヴェルディ作「椿姫」のヴィオレッタ役で出演。同年11月には日生劇場公演ベッリーニ二作曲オペラ「カプレーティ家とモンテッキ家」にてジュリエット役を好演、絶賛を浴びる。2022年1月には文化庁後援のオペラ、ヴェルディ作「椿姫」のヴィオレッタ役で出演。

これまでに全7タイトルのアルバムを発売。現在は藤原歌劇団の正団員として活躍しながら日本オペラ協会に所属し、コンクールの審査員やテレビ出演等の活動も行っている。東日本大震災後は福島支援のコンサートや、スリランカ・カンボジア・フィリピン・ウクライナなどで多数のチャリティコンサートを開催している。

比留間千里

Chisato Hiruma



Hiruma Chisato graduated from Musashino Academia Musicae in instrumental piano. She received the "Fukui Naoaki" scholarship reserved for students of good academic and personal character, with a strong academic orientation. She studied with many great pianists such as Nakajima Soyako, Takahashi Takako, Takeo Satoko, Kojima Kuri, Jan Horák, Andor Földes, and studied instrumental accompaniment under Jan Horák, among others.

Her career began as a musician during her years at the Academia Musicae in Musashino. She is now mainly active as an accompanist of vocal and instrumental music. She won the prize for the best accompaniment at the 11th Czech Vocal Music Competition.

At the 7th Operetta Competition, she won the jury's special encouragement prize as an accompanist, as well as the accompanist prize at the 1st Basel international vocal competition. In August 2021, she held her solo recital at Hakuju Hall.

武蔵野音楽大学器楽科ピアノ専攻卒業、同大学院音楽研究科ピアノ専攻修了。福井直秋奨学生。中島征矢子、高橋高子、竹尾聡子、小島久里、ヤン・ホラーク、アンドル・フォルデスの各氏に師事。伴奏法をヤン・ホラーク、クリスティアン・ドゥ・ブロインの各氏に師事。在学中より演奏活動を始め、現在、主に声楽、器楽の伴奏を中心に活動している。

第11回チェコ音楽コンクール声楽部門において最優秀伴奏賞を受賞し、第7回オペレッタコンクールにおいて審査員特別奨励伴奏者賞を受賞、また第1回バーゼル国際声楽コンクールにおいて伴奏者賞を受賞している。2021年8月には白寿ホールにてソロリサイタルを開催。

# 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 (tax included / 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 (tax included / 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 Friday, March 17, 2023.

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: 2023年3月17日（金）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: Wednesday, May 17, 2023.

### 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：2023年5月17日（水）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 CONFIRMATION MAIL

A confirmation email will be sent to you within 3 days after your reservation.

### 予約確認メールを受け取る

ガラ・パーティー事務局より、予約時に記入いただいたメールアドレスにご予約確認メールが送られます。



03

## RECEIVE YOUR INVOICE

An invoice will be sent to you by email, or via post. Please make sure to pay the invoice upon reception of the invoice.

### 請求書を受け取る

ガラ・パーティー事務局より、請求書を郵送又はメールにて送付します。

受け取り次第お支払いをお願いいたします。

04

## RECEIVE YOUR INVITATION CARD

The invitation card(s) will be sent to you by email.

Please have your invitations the day of the party to present it at the reception.

### 招待状を受け取る

ガラ・パーティー事務局より、デジタル招待状をメールアドレスに送付します。

招待状は当日に受付で必要となりますので、プリントアウトしお持ちいただく、もしくは携帯電話の画面に表示できるようご準備ください。



# 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 : Wednesday, April 12, 2023.

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2023年4月12日（水）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



## 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 Kyushu 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.

## ガラ・パーティー福岡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

## 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。



**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

**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: Wednesday, April 12, 2023.

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：2023年4月12日（水）



02

Delivery dates: between Monday, May 8 and Thursday, May 11, 2023 to the below address:

賞品を提供される場合は、2023年5月8日（月）～5月11日（木）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