

GALA KANSAI / KOBE

HAUTS DE FRANCE
REGION

2024.11.28



Région
Hauts-de-France



CCI FRANCE JAPON
在日フランス商工会議所

Programme プログラム



2024年11月28日 (木)
Thursday 28 November, 2024



神戸ポートピアホテル「大輪田」
〒650-0046 神戸市中央区港島中町6丁目
10-1

Kobe Portopia Hotel "Owada"
10-1, 6 Chome, Minatojima Nakamachi
Chuo-ku, Kobe, 650-0046



18:15 受付・カクテルタイム
Reception and welcome cocktail

19:00 開会挨拶
Opening remarks

19:15 スペシャルディナー、ショー、大抽選会
Gourmet Dinner, Show and Raffle

21:30 閉会
End of the event



Haute de France

オー＝ド＝フランス地域圏



Région
Hauts-de-France

Strategically located in the heart of Europe and with a population of 6 million, making it one of the most populous regions in France, Hauts-de-France is now the second largest region in France attracting foreign investors such as Toyota Motor, Horiba, Kubota, Yamaha Motor, Shimano, Asahi Glass, and AESC.

オー＝ド＝フランス地域圏は、ヨーロッパの中心に交通や経済の要所として位置し、人口600万人強を擁する、フランスで最も人口の多い地域のひとつである。当地域圏は、トヨタ自動車、堀場製作所、クボタ、ヤマハ発動機、シマノ、旭硝子、AESCといった企業を誘致しており、外国投資家の誘致に関しては現在フランス第2位となっている。

A national and European leader in various sectors including automotive, railway, agri-food, and agriculture, Hauts-de-France continues its transformation. Today, the region is pioneering in the challenges of decarbonised economy with the emergence of the 'Battery Valley,' hosting all Giga Factories established in France on its territory and leading in hydrogen production.

オー＝ド＝フランス地域圏は、自動車、鉄道、農業食品や農業など多くの分野で、国内および欧州のリーダー的存在であり、日々変貌を続けている。今日において当地域は圏、フランスギガファクトリーが集中する「バッテリー・バレー」を誕生させたり、水素製造におけるリーダー的役割を担うなど、脱炭素経済の分野においてパイオニア的存在となっている。



Agriculture LACHANT Michael
農業：ミカエル・ラシャン



ACC Gigafactory Billy-Berclau
BLAUWBLOMME Frederic
ACC (Automotive Cells Company)
のギガファクトリー（ビリー＝ベルクロー）：
フレデリック・ブロープロ



DR Pharmacie-centrale robot-Aseptics
DR- ロボットを使用した調剤施設

Hauts-de-France also benefits from the most modern infrastructure in the country: the Seine-Nord Europe Canal, currently under construction, will directly connect the region to Northern Europe; the ports of Calais and Boulogne are leaders nationally in passenger maritime transport, fishing, and seafood processing.

また、オー＝ド＝フランス地域圏は、国内で最も近代的なインフラを備えている。たとえば現在当地域と北ヨーロッパ全域を直接結ぶことができるセーヌ＝ノール＝ヨーロッパ運河が建設されており、カレー港とブローニュ港は、旅客海上輸送、漁業、水産物加工において国内トップを誇っている。



Louvre-Lens
ルーヴル＝ランス美術館

It is through this virtuous combination of major infrastructure, industry, agriculture, and a commitment to a future-oriented vision that Hauts-de-France is currently undergoing transformation and accelerating its economic dynamism.

主要なインフラ、産業、農業、そして将来のビジョンに向けた意欲が強く結びつくことによって、オー＝ド＝フランス地域圏は今日も変化し続けるとともに、経済を活性化させつづけている。

An attractive region, Hauts-de-France boasts some of the most prestigious higher education institutions, such as the European School of Metropolitan Lille[SK1] , hospitals, and research institutes at the forefront of medical research. The region enjoys a strong identity rooted in its tradition of hospitality, spirit of sharing and conviviality, and a cultural renaissance. Examples include the Louvre-Lens Museum, its support for numerous international festivals across various disciplines, and its ambition for live performances.

当地域圏は、最も権威のある高等教育機関、リール・メトロポリタン・ヨーロッパン・スクール、医学研究の最先端を行く病院や研究所を誇る。また、ホスピタリティ、分かち合いや共生の精神と、文化的な影響力の復興など、オー＝ド＝フランス地域圏は非常に強いアイデンティティを持っている。ルーヴル＝ランス美術館のあらゆる分野における国際イベントへの支援や、舞台芸術への意欲などは、そのほんの一例に過ぎない。このような評価の結果、オー＝ド＝フランス地域圏は、アミアンにあるフランス国立図書館（BnF）の主要部分を受け入れることになった。



Ault Michael lâchant
オルト・マイケル・ラシャン



Domaine de Chantilly
シャンティイのドメーヌ

Chef シェフ



Christophe Dufossé クリストフ・デュフォセ

Christophe Dufossé began working at the age of 18 in several prestigious establishments such as the Louis XV with starred chef Alain Ducasse in Monaco, the Byblos des Neiges in Courchevel, and the Eden Roc in Antibes.

Spotted by the LVMH group, he became the chef of the Royal Champagne in Champillon, where he earned a Michelin star one year after his arrival: he was only 29 years old. Then, he obtained another first star at the Domaine du Roncemay in Chassy, again after just one year. The same scenario repeated once more at La Citadelle in Metz, an establishment where he would remain for about fifteen years.

In 2021, Chef Christophe Dufossé and his wife Delphine decided to return to their native region of Hauts-de-France by acquiring the Château de Beaulieu in Busnes (Pas-de-Calais). The magnificent 17th-century building, located a little over two hours by train and car from Paris, nestled in a lush green setting, had all the characteristics needed to implement their ambitious project centered around a single goal: creating a global, total ecosystem with nature as the central element.

Self-sufficient in water, and by 2024, producing 80% of its fruits, vegetables, and edible herbs/flowers on-site over more than 4 hectares at the Château de Beaulieu, the aim is also to rely on unique talents and skills. This committed approach by the "farmer cook," as Christophe Dufossé likes to define himself, was rewarded with 2 red stars and a green star in the Michelin guide in 2023.

クリストフ・デュフォセは18歳で料理人としてのキャリアをはじめ、モナコにあるミシュラン三つ星シェフのアラン・デュカスのレストラン、「ル・ルイ・キャーンズ」、クールシュベルにある「ビブロス・デ・ネージュ」、アンティープにある「エデンロック」などの名門レストランで料理の腕を磨いた。

その後、LVMH（モエ・ヘネシー・ルイ・ヴィトン）グループの目に留まり、シャンピオンにある「ロワイヤル・シャンパーニュ」のシェフに抜擢された。そして1年後、29歳という若さでミシュラン一つ星を獲得した。さらに、シャシーにある「ドメヌ・デュ・ロンスメー」においても、シェフに就任後1年でミシュラン一つ星を獲得した後、メスにある「ラ・シタデル」でも星を獲得し、当レストランにて15年ほどシェフを務めた。

2021年、クリストフ・デュフォセシェフと妻のデルフィーヌは、生まれ故郷であるオー＝ド＝フランスに戻ることを決意し、ビュヌヌ（パド＝カレー県）にあるシャトー・ド・ボーリュエを購入した。パリから電車と車で2時間強の場所に位置し、緑の中に佇む17世紀の壮麗な建物は、「自然を中心としたグローバルで完全なエコシステムを作りたい」というひとつの願望に基づく、彼らの野心的なプロジェクトを行うのに必要な特徴をすべて持ち合わせている。

水を自給し、2024年中に料理に使用するフルーツ、野菜、食用ハーブ・花の80%を、4ヘクタール以上あるシャトー・ド・ボーリュエの敷地内で育て、独自の才能やノウハウを活用することを目指している。自らを「農夫シェフ」と定義するクリストフ・デュフォセシェフのこのこだわりは功を奏し、2023年、ミシュラン一つ星とミシュラングリーンスター1つを獲得した。

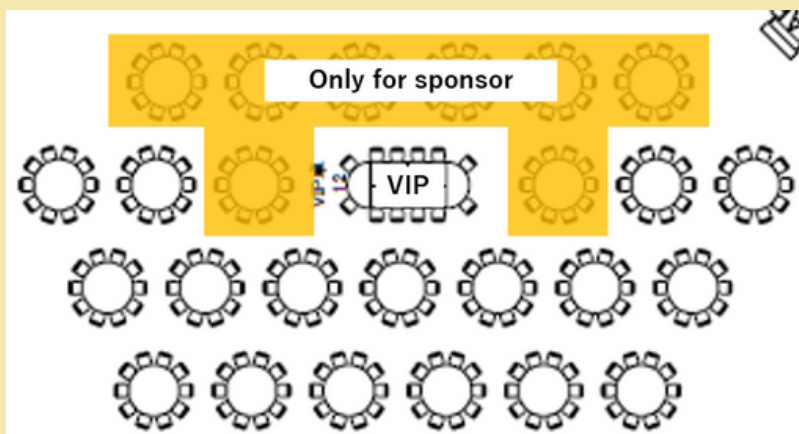
Reservation 席の予約

🕒 会員価格： ¥38,000 (税込・名)
非会員価格： ¥42,000 (税込・名)
Member Price :
¥38,000 incl. tax / per person
Non Member Price :
¥42,000 incl. tax / per person

🕒 予約締切： 10月25日 (金)
Reservation deadline : Monday 25 October

🕒 1卓の席数： 10席
Number of seat per table : 10

オレンジのゾーン： 協賛企業エリア
The orange zone is only for the sponsor



その他の情報・よくある質問 については、
以下の「ガラ・パーティー関西FAQ」をご確認ください。
QRコードをスキャンまたはクリックで
ご覧いただけます。

Please click on the QR code below
to access the "Gala Party Kansai FAQ"
for any inquiries regarding reservations.



01

予約フォームを入力する
QRコードをスキャンし、予約フォーム
に必要な情報をご入力下さい。

RESERVE YOUR SEAT!
Please click on the QR code below
to open the online form.

<https://ccifj.event-base.io/c/registration/gala-kansai-2024/application>



02

予約確認メールの受信
数日以内に予約確認メールをお送りします。

CONFIRMATION EMAIL RECEIPT
After confirming your registration,
we'll send you a confirmation via
email within a few working days.

03

請求書の郵送
参加費の請求書を数週間内に郵送でお届
けします。

RECEIVE YOUR INVOICE
We'll send you an invoice within few
weeks.

04

招待状を受け取る
イベント1か月前頃を目安に、予約人数分
の招待状メールにて送付します。

RECEIVE YOUR INVITATION CARD
You will receive your invitation
card(s) by mail, corresponding to
the number of seats reserved,
approximately one month before
the event.

**CONTACT FOR
RESERVATIONS**
予約に関する問い合わせ
gala@ccifj.or.jp

If you are interested in, please contact us
以下項目の詳細については、こちらまでお問い合わせください
gala@ccifj.or.jp

Sponsorship and Advertisement 協賛金と広告

協賛金 300,000円 (税込)
SPONSORSHIP 300.000 JPY (incl. tax)

広告 100,000円 (税込)
ADVERTISEMENT 100.000 JPY (incl. tax)

Raffle Prizes

大抽選会への賞品提供



Tablegift

参加者ギフトの提供

