

GALA NAGOYA

RÉGION
BOURGOGNE-FRANCHE
COMTÉ

2025.04.16

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

 CCI FRANCE JAPON
在日フランス商工会議所



Program プログラム



2025年4月16日 (水)
Wednesday 16 April, 2025



コートヤード・バイ・マリオット名古屋
〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄1-17-6

Courtyard by Marriott Nagoya
1-17-6, Sakae, Naka-ku,
Nagoya 460-0008



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

19:00 開会挨拶
Opening remarks

19:15 ブランシュ・ロワゾー氏によるスペシャル
ディナー、ショー、大抽選会
Gourmet Dinner by Blanche Loiseau,
Show and Raffle

21:30 閉会
End of the event



Bourgogne Franche Comté

ブルゴーニュ＝フランシュ＝コンテ地域圏

The Bourgogne-Franche-Comté region, with a population of 2.8 million and a GDP of 78 billion euros, is the leading industrial region in France: 1 out of every 5 workers is employed in industry. These industries offer promising future prospects, jobs, and attractiveness in sectors like health, agribusiness, automotive, plastics, nuclear energy, wind energy, biomass, hydrogen, aeronautics, mechanics, metallurgy, logistics, and digital technologies.

A cradle of watchmaking and eyewear, Bourgogne-Franche-Comté is also rich in exceptional craftsmanship in fields like watchmaking, jewelry, goldsmithing, leather goods, eyewear, barrel-making, fashion, and table arts.

ブルゴーニュ＝フランシュ＝コンテ地域圏は、280万人の住民が暮らし、圏内総生産額780億ユーロを誇るフランス最大の工業地帯です。労働者の5人に1人が工業分野で働いています。ヘルスケア産業、農産物加工業、自動車産業、プラスチック工業、原子力産業、風力発電産業、木質バイオマス産業、水素産業、航空機産業、機械・金属産業、物流産業、デジタル産業など、将来性があり、雇用を生み出し、地域の魅力を高める多くの産業があります。

時計製造業と眼鏡製造業の長い歴史を持つブルゴーニュ＝フランシュ＝コンテ地域圏は、時計製造、装飾品製造、宝石加工、皮革加工、眼鏡製造、樽製造、ファッション、食器製造などの分野においても卓越した技術を誇っています。



The region hosts 5 competitiveness clusters, which are showcases of regional expertise, serving as tools for collaboration between industry, education, and research in the areas of agribusiness (Vitagora cluster), future mobility (Vehicle of the Future cluster), microtechniques (Microtechniques cluster), nuclear energy (Nuclear Valley), and plastics (Polyméris).

ブルゴーニュ＝フランシュ＝コンテ地域圏には5つの産業クラスターがあります。地域の秀でた技術力を外部に示すこれらの産業クラスターは、産業内での交流や研修や調査の実施を可能にします。産業クラスターには、農業加工品分野の「ヴィタゴラ」クラスター、モビリティ分野の「未来の車」クラスター、精密技術分野の「精密技術」クラスター、原子力分野の「ニュクリア・バレー」クラスター、プラスチック加工分野の「ポリメリス」クラスターがあります。

Bourgogne-Franche-Comté is like "France in miniature": everything you love about France can be found in this region, all within just a tenth of the country's total land area.

The region boasts its gastronomic specialties and wines, which are celebrated at the International City of Gastronomy and Wine, which opened in Dijon in 2022. However, Dijon mustard, Comté cheese, and the wines of Bourgogne and Jura are just the tip of the iceberg... Every corner reveals great historical figures, famous artists, renowned authors, and great scholars.

Its natural spaces—lakes and mountains, vineyards and forests, both small and large cities, charming villages, and countryside dotted with monuments from various eras, including 8 UNESCO World Heritage sites—offer an endless variety of landscapes to explore by car, coach, foot, bike, and along the rivers and canals that wind through the region.

ブルゴーニュ＝フランシュ＝コンテ地域圏は、フランスの魅力を凝縮した地域でもあります。フランスでお探しのものは、きっとここで見つかるでしょう。国土の10分の1程度の面積の中に、あらゆるものが揃っています。

まずは美食とワインのご紹介です。2022年にディジョンにオープンした「美食とワインの国際館」では、その魅力を余すところなく紹介しています。ディジョンマスタードや、コンテチーズや、ブルゴーニュおよびジュラのワインは、氷山のほんの一角にすぎません。街を歩けば歴史上の偉大な人物の痕跡を発見することができます。また高名な芸術家や作家、著名な学者が歩いた道と同じ道を散歩することができます。

山や湖、ブドウ畑に森、大小さまざまな街、魅力的な村、あらゆる時代の建造物が立ち並ぶ田舎など、素晴らしい自然の景色にも出会うことができます。8つの地点がユネスコの世界遺産に登録されており、地域の歴史に無数の彩を添えています。車やバスのほか、徒歩、自転車、地域を縦横に走る川や運河から、その魅力をご堪能ください。



Chef シェフ



Blanche Loiseau ブランシュ・ロワゾー

Blanche Loiseau studied culinary arts at the Paul Bocuse Institute, where she graduated in 2015. She continued her career as a chef, working at El Celler de Can Roca in Girona, then in the south of France at Auberge La Fenière.

In 2019, she immersed herself in Japanese cuisine for a year, working at Aoyagi in Tokyo, Zeniya in Kanazawa, and Kitcho in Kyoto, where she discovered Kaiseki cuisine. This experience in Japan helped Blanche immerse herself in Japanese culture and philosophy.

In 2021, she returned to the kitchen at the Relais Bernard Loiseau in La Côte d'Or in Saulieu. In 2023, she opened the restaurant "Loiseau du Temps" in Besançon with the Bernard Loiseau Group. Currently, she is in charge of the restaurant "Loiseau de France in Tokyo", which opened in June 2024.

ブランシュ・ロワゾーはポール・ボキューズ学院で料理を学び、2015年に卒業。その後、ジローナの「エル・セジェール・デ・カン・ロカ」、南仏の「オーベルジュ・ラ・フェニエール」でシェフとしてのキャリアを積む。

2019年には1年間日本に滞在し、東京の「青柳」、金沢の「銭屋」、京都の「吉兆」で働き、懐石料理に出会った。この日本での経験で、ブランシュは日本の文化と哲学を学ぶ。

2021年、ソリュウの「ルレ・ベルナール・ロワゾー」にある「ラ・コート・ドール」の厨房に戻る。2023年、ベルナール・ロワゾーグループと共にブザンソンにレストラン「ロワゾー・デュ・タン」をオープン。現在、2024年6月に東京にオープンしたレストラン「ロワゾー・ドゥ・フランス」の責任者を務める。

Reservation 席の予約



会員価格： ¥42,000 (税込・名)
非会員価格： ¥46,000 (税込・名)
Member Price :
¥42,000 (tax incl.) / per person
Non-Member Price :
¥46,000 (tax incl.) / per person



予約締切： 3月21日 (金)
Reservation Deadline : Friday 21 March



1卓の席数： 10席
Number of seats per table : 10

その他の情報・よくある質問については、
以下の「ガラ・パーティー名古屋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 scan or click on the QR code below
to access the "Gala Party Nagoya 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 scan or click on the QR code
below and enter the required
information in the booking form.



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 will 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 will send you an invoice within a
few weeks.

04

招待状を受け取る
イベント1週間前頃を目安に、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 email, corresponding to
the number of seats reserved,
approximately one week 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 スポンサーと広告

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

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

Raffle Prizes

大抽選会への賞品提供



Tablegift

参加者ギフトの提供

