

## <登壇者紹介（業界別・五十音順）>



### パティシエ エス コヤマ 小山 進 シェフ

京都府出身。2003年、兵庫県三田市に「パティシエ エス コヤマ」を開業。フランスの権威あるショコラ品評会「C.C.C.」で最高位を12回受賞。国際チョコレートアワーズでも多数受賞するなど世界的評価を確立。独創的な商品開発と空間づくりを通じ、新しい菓子文化の創造を牽引されています。



### パティシエ・シマ 島田 徹 シェフ

東京都出身。東京麹町「パティシエ・シマ」オーナーシェフの傍ら、富士河口湖「富士レークホテル」顧問シェフとしても活躍。現在は、公益社団法人東京都洋菓子協会公認技術指導委員、また世界的に権威あるフランス料理アカデミー日本支部理事を務め、伝統的フランス菓子の継承と発展に尽力されています。



### モンサンクレール 辻口 博啓 シェフ

石川県出身。世界大会「クープ・デュ・モンド」での優勝をはじめ国内外のコンクールで多数受賞。「サロン・デュ・ショコラ」C.C.C.では最高評価を9回連続獲得するなど世界的トップシェフとして活躍。「モンサンクレール（東京都）」など多ブランドを展開し、教育・地域振興・リ・ファリーヌなどの商品開発分野でも広く貢献されています。



### 全国穀類工業協同組合理事長 山口 博之 氏

群馬製粉株式会社の代表取締役社長として、製菓・製パン向け米粉「リ・ファリーヌ」の開発・普及などを通じ、長年にわたり米粉利用の可能性を切り拓いてこられました。こうした実績を背景に、今年6月より全国穀類工業協同組合の理事長に就任し、業界連携の推進や米粉の安定供給体制の強化に尽力されています。



### 有限会社ライ本郷 代表取締役 高橋 昌利 氏

新潟県胎内市で農業経営に取り組む「有限会社ライ本郷」の代表として、水稻・大豆・麦を組み合わせた大規模営農を展開。高収量・高品質生産の実践で評価されています。効率的な生産体系の構築により地域農業の持続的発展に寄与しています。