

日 時	集合場所	テーマ	ゲスト講師
6月27日(金) 13:20～	サントリー 山崎蒸溜所 住所:大阪府三島郡島本町 山崎5丁目2-1	高い理想を描き続ける世界一の思考法 ～原点を継承し、仕組は革新し、 品質を進化させる	名誉チーフブレンダー (サントリースピリッツ株式会社) 興水 精一氏
8月26日(火) 13:00～ 宿泊型	里山十帖 住所:新潟県南魚沼市大沢1209-6	想像力をカタチにする世界一の思考法 ～ヨガインストラクターから世界一の料理人へ	里山十帖 料理長(株式会社 自遊人) 桑木野 恵子氏
9月24日(水) 13:00～	atelier京ばあむ 住所:京都市南区西九条高島町1	学び続け、磨き続けてきた世界一を信じる思考法 ～父の姿を見て歩み出した菓子職人への道	シェフパティシエ(株式会社 美十) 的場 勇志氏
10月29日(水) 13:00～	FARM FRONT SEKI NOEN 住所:新潟県南魚沼市関972-4	努力は必ずしも報われない。 世界一を諦めない妥協なき思考法 ～プロスノーボーダーから世界一の米農家へ	越後南魚沼関農園 代表取締役 関 智晴氏

料 金

1社 全4回	1名様枠 …… 308,000円(税込)
	2名様枠 …… 528,000円(税込)【お一人様:264,000円】
	3名様枠 …… 720,000円(税込)【お一人様:240,000円】

※注)勉強会料金に含まれないもの

①第1回:山崎蒸溜所から京都市内で実施する勉強会会場までの貸切バス移動費

②第2回:里山十帖の宿泊費・お飲み物代金

「このテーマは、この社員に聞かせたい!」という経営者の皆さんの想いにお応えし、各回どの社員の方にご参加いただいても結構です。

お申込み方法・注意事項

本ご案内に同封しております、申込用紙に必要事項をご記入の上、FAXまたはお電話よりお申込みください。
また、お申込み後のキャンセルのお申し出がある場合、2025年5月1日以降のご連絡は、ご参加費用の100%をキャンセル料として申し受けますので予めご了承下さい。



Best in the world research society

今こそ学べ世界一

世界一の思想研究会



今こそ透徹した理想を胸に抱き、確立した未来を歩むとき。
ブランド価値を創造することでしか、「この今」を乗り越える事はできない。
ブランド価値とは『世界一の高み』を目指す中でのみ磨かれるものである。



International Spirits Challenge 最高賞4度受賞

名誉チーフブレンダー (サントリースピリッツ株式会社)
興水 精一氏



Best Lady Vegetable Chefs 第1位

里山十帖 料理長(株式会社 自遊人)
桑木野 恵子氏



Coupe du Monde Patisserie 優勝

シェフパティシエ(株式会社 美十)
的場 勇志氏



米・食味分析鑑定コンクール(国際大会)6年連続金賞受賞

越後南魚沼関農園 代表取締役
関 智晴氏

2025年6月27日(金) START

先着20名様限定!
お申し込みはお早めに

世界一に学ぶ思考法

6月27日(金)

ゲスト

名誉チーフブレンダー (サントリースピリッツ株式会社)

興水 精一氏 (76) / SEIICHI KOSHIMIZU

テーマ



名誉チーフブレンダー



高い理想を描き続ける世界一の思考法

～原点を継承し、仕組は革新し、品質を進化させる



日本のウイスキー作りが始まってから百年。その百年の中で、日本のウイスキーは、世界五大ウイスキーの称号、そして数多の世界一を獲得するに至りました。世界一のブレンダーと称賛される興水精一さんは、サントリーの中核にいて、世界一のウイスキー造りのプロセスを丁寧に歩んで来られました。興水さんが経験された世界一のものづくり、その本質を学んでいただきます。

Profile

1949年山梨県甲府市生まれ。山梨大学工学部発酵生産学科卒業。1973年サントリー株式会社(当時)に入社。貯蔵・熟成の研究などを経て1991年ブレンダー室へ。1999年4代目チーフブレンダーに就任。世界的な酒類コンペティション International Spirits Challenge(ISC)で最高賞を4度受賞した「響30年」をはじめ「山崎50年」「白州25年」など多くのウイスキーの開発・ブレンドに携わる。2004年日本人初のISC審査員に就任。2014年名誉チーフブレンダーに。2015年Whisky Magazine社のHall of Fameに欧米人以外で初めて選ばれ、ウイスキー殿堂入りを果たす。



注目 !!

ウイスキーをテイस्टイングしながら、勉強会に酔いしれます。

集合場所 サントリー 山崎蒸溜所 / 住所: 大阪府三島郡島本町山崎5丁目2-1

集合時間 13時20分

スケジュール 13:20集合 (※商品を購入したい方は、集合時間よりも前にお買い求めいただきますようお願いいたします。)

13:30～14:30 山崎蒸溜所見学 ——— 14:30～15:00 京都市内勉強会会場に移動 ———
—— 15:00～16:15 興水 精一氏 講座 ——— 16:25～17:30 佐藤 芳直 講座 -解散-

9月24日(水)

ゲスト

シェフパティシエ (株式会社 美十)

的場 勇志氏 (38) / YUJI MATOBA

テーマ



クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー優勝



学び続け、磨き続けてきた世界一を信じる思考法

～父の姿を見て歩み出した菓子職人への道



記憶に新しい2025年1月のクープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー優勝。的場勇志さんはこう語ります。「あの舞台に立たなければ分からないことがある。あの舞台に立つ人がたくさん生まれてほしいと希う」、19カ国との対戦の中で世界一を獲得した戦い。そして、勝利を勝ち獲る覚悟と意志。何よりも私が深く感動する人間性とチームの力の真を学んでいただきます。

Profile

1987年2月京都府生まれ、株式会社美十 製品開発部 所属。料理人だった父への憧れと、一緒にお菓子づくりをしてくれた母の影響で製菓業界の道に進む。製菓の専門学校時代に出会った講師や修行時代の師匠の影響で、国内外のコンクールに出場するようになる。5度目の挑戦でパティシエ最高峰のコンクール「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2025」代表チームの一員に。2024年にシンガポールで行われたアジア大陸予選での優勝を経て、2025年にフランス・リヨンでの決勝に進出、悲願の優勝を果たした。同年には、世界大会優勝を受けて、京都府より「技能大会優勝者京都府栄誉賞」、京都市より「京都市きらめき大賞」を受賞。atelier京ばあむの開業に携わり、現在では同施設を拠点に、素材本来の持ち味、繊細な香り、口どけを大切に商品開発・菓子作りに励んでいる。

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」とは?

1989年にM.O.F(フランス最優秀職人章)の称号をもつガブリエル・バイアソン氏とヴァローナ氏によって設立された世界を代表するパティスリーのコンクールで、2年に1回フランスのリヨンで開催されています。各大陸予選を勝ち抜いた世界のパティシエたちが、各国代表3名でチームを組み、その腕を競う最高峰の場として知られており、「スイーツのワールドカップ」とも呼ばれている世界大会です。



注目 !!

世界大会に出品した作品を当日お召し上がりいただきます!

集合場所 atelier京ばあむ / 住所: 京都市南区西九条高島町1

集合時間 13時00分

スケジュール 13:00～14:15 的場 勇志氏 講座 ——— 14:30～15:45 佐藤 芳直 講座 -解散-

～私はこうして世界一を目指した

8月26日(火)

ゲスト

里山十帖 料理長(株式会社 自遊人)

桑木野 恵子氏 (45) / KEIKO KUWAKINO

テーマ



ベスト女性ベジタリアンシェフ大賞



想像力をカタチにする世界一の思考法

～ヨガインストラクターから世界一の料理人へ



『世界は日本化する』そのことを最大限に実現してくれたのが桑木野恵子さんです。世界一のベジタリアンシェフの称号は、日本の花鳥風月・森羅万象を知りぬくところから生まれました。「南魚沼の物語をカタチに仕上げるプロセス」いつも感激するその思考法は正に情緒の為せる技。如何にして「世界一の感性」を獲得するか。その視点を学んでいただきます。

Profile

1980年生まれ。武蔵大学人文科比較文化学科卒業。都内のエステサロン勤務後海外へ。オーストラリア、ドイツ、インド等世界を巡りヨガと各国のベジタリアン料理を学ぶ。帰国後都内のヴィーガンレストラン勤務後、自遊人へ入社。地に根付く食文化・風土、雪国の暮らしを肌で感じながら、ローカル・ガストロノミーを料理に表現。2018年「里山十帖」料理長に就任し、2020年「ミシュランガイド新潟2020 特別版」で一つ星を獲得。2021年には「ゴ・エ・ミヨ2021」で15.5点を獲得。2022年には「ヒトサラベストシェフ&レストラン2022」に選ばれ、2023年に『世界ベストベジタリアンレストランTOP100』世界13位、『Best Lady Vegetable Chefs』世界1位、昨年2024年には『We're Smart ベストベジタリアンレストラン』で日本2位といったように、名実共に日本を代表するシェフです。



注目 !!

山の幸をたくさん使ったお料理をお楽しみいただきます!

集合場所

〔貸切〕里山十帖 / 住所: 新潟県南魚沼市大沢1209-6

集合時間 13時00分 宿泊 里山十帖

スケジュール

13:15～14:30 桑木野 恵子氏 講座 — 14:45～16:00 佐藤 芳直 講座 ——— 自由時間 ———
—— 17:30～19:30 お夕食 桑木野シェフの食事を楽しみます♪



里山十帖宿泊

10月29日(水)

ゲスト

越後南魚沼関農園 代表取締役

関 智晴氏 (40) / TOMOHARU SEKI

テーマ



米・食味分析鑑定コンクール国際大会6年連続 金賞受賞



努力は必ずしも報われない。世界一を諦めない妥協なき思考法

～プロスノーボーダーから世界一の米農家へ



『理想はあるか、現実を変えたか』米作りという伝統的な現場において、自ら世界一になると理想を掲げ、それを実現するために徹底的に非合理を選択されました。合理的の追求の先にあるのは、平準化という現実であり、そこには「心躍る物語」つまり、ブランド価値は決して生まれない。ブランド価値を生む、世界一の哲学の本質を学んでいただきます。

Profile

幻の米が南魚沼の地にある。世界一を6度受賞し、通常の3倍以上の値をつけながら、その味を求め世界中にファンがいる。これを生み出したのが関智晴氏。かつてプロスノーボーダーとして活躍した異色の経歴を持つ。農家の長男に生まれながら農業に背を向け続けた過去。「いちばんやりたくない職業が農業だった」と語る関氏が、今農業にかけるワケとは? 米不足や温暖化、取り巻く状況が激変する中で「農業こそ最強」と言い切る農家の、青き革命。

■ — ■ 米・食味分析鑑定コンクール(国際大会) :6年連続金賞受賞

1次では食味計を使った審査、2次では味度計を使った審査、3次(最終)は審査員の食味による評価が行われ、とことん米の「味」にこだわった視点で評価する、国内外最大のお米のコンクール。

■ — ■ ギネス世界記録「世界最高米(原料米)」 :4年連続認定

「米・食味分析鑑定コンクール」の国際総合部門で金賞を受賞したものの中から選ばれるもの5000以上の出品数の中から金賞を獲得する生産者が17.8人ほど、その狭き門の中からさらに5.6人だけが「世界最高米」生産者と認定されます。



注目 !!

世界最高米を釜で炊き上げ、出来立て熱々のおにぎりをお召し上がりいただきます

集合場所 FARM FRONT SEKI NOEN / 住所: 新潟県南魚沼市関972-4

集合時間 13時00分

スケジュール

13:00～14:15 関 智晴氏 講座 ——— 14:30～15:45 佐藤 芳直 講座 -解散-