



日本エスコフィエ協会主催

「エピキュロスの晩餐会」

～ オーギュスト・エスコフィエ生誕の日にフランス料理の素晴らしさを～

理念

1912年、近代フランス料理の祖オーギュスト・エスコフィエがフランス料理のすばらしさを知らしむるためにヨーロッパ37都市でディナーの同時開催を始めました。その後大戦などの影響で中断していましたが、2008年からエスコフィエの料理理念や技術を尊敬する世界の料理長達により「エピキュロスの晩餐会」が復活しました。日本でも毎年開催を続けてきましたが、2019年より日本エスコフィエ協会の主催による新たな取り組みとして各地方の地元シェフ達による独自性を活かした晩餐会を開催し、地域の更なる活性を目指します。協会理念のフランス料理技術の伝承と普及・若手の人材育成とともにフランス食文化の楽しみや喜びを晩餐会においてより多くの皆様に提供することを目的とします。

概要

主催	日本エスコフィエ協会とする。
開催日時	エスコフィエの誕生日10月28日に同時開催とする。但し、会場の都合により、近い日程での開催可能。
販売価格	地域差もあるため¥15000～¥25000(税・サ・ドリンク含)を目安として自由設定とする。
販促費(納付金)	販売価格の8%(ただし各会場の状況に応じて一任)をパンフレット製作費や事務経費として晩餐会開催後に協会に納付する。
管理	集客・予約受付・参加費の集金。メニューカードの作成・会場内の看板等の作成は開催会場にて行う。
推進	エピキュロス晩餐会部門の主導のもとに原則協会会員が料理を担当し、人数は特定せずに地域の会員に幅広く参加を呼びかける非会員の参加も可能とする。
報告	・第1回目の情報「ヒアリングシートNo.1」(事務局より送付)を5月31日迄に事務局に提出。7月の会報誌に開催会場を掲載し、HP・FBで告知する。 ・第2回目の詳細情報「ヒアリングシートNo.2」(事務局より送付)を7月15日迄に事務局に提出しHP・FBで告知する。 ・各会場ごとのパンフレットを事務局が作成し希望枚数を各会場に送付する。晩餐会開催後、販売価格・集客人数・販促費(納付金)を事務局に報告する。事務局は集計後、担当理事に報告する。 ・晩餐会の料理写真や記事を事務局(企画会社)に報告する。1月の会報誌やHP・FBに掲載する。
備考	その他 協会会員への謝礼・交通費等は原則なしとする。

販促費として協会にご協力いただいた費用は主に若手料理人の育成の目的で講習会、勉強会の開催、エスコフィエ国際料理コンクールの参加などの費用の一部に使用させていただきます。年々開催地が増えています。日本エスコフィエ協会だからこそ開催できるこの行事を末永く大きく育てて行けるよう皆様のご理解とご支援を宜しくお願い致します。

エピキュロス晩餐会部門
副会長 市川博史
令和7年3月