

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

「ボキューズ・ドール JAPAN 記者会見」取材のご案内

今夏のアジア・パシフィック大会の出場に先立ち、メディア、報道関係者の皆さまを対象とした、ボキューズ・ドール JAPAN 主催の記者会見が HOTEL THE MITSUI KYOTO にて 2026 年 6 月 25 日(木)に開催されます。記者会見では、デンマークを代表するトップシェフである「Geranium」のオーナーシェフ Rasmus Kofoed 氏、元「SEZANNE」エグゼクティブシェフ ダニエル・カルバート氏、「ジョエル・ロブション」のエグゼクティブシェフ 関谷 健一朗 氏を特別ゲストとして迎え、浅野より世界最高峰の料理コンクールへ挑む意気込みをお伝えいたします。

ご多忙中のこととは存じますが、万障お繰り合わせのうえ、ご取材いただければ幸いです。

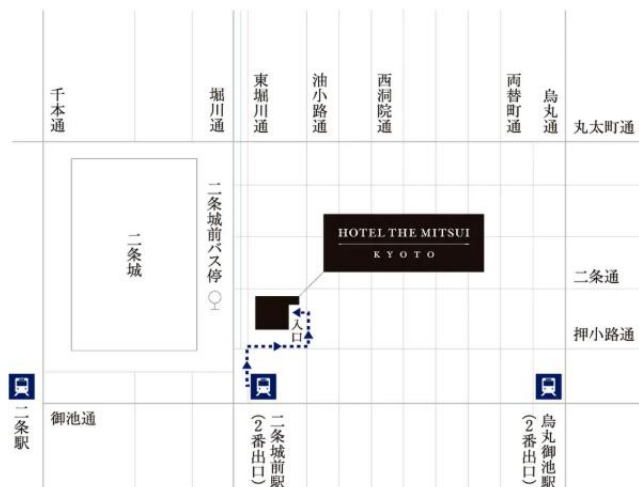
ご参加いただける場合には、6 月 24 日（水）12:00 までにお申込みのほど、お願い申し上げます。

<開催概要>

- イベント名： Bocuse d'Or Japan Press Conference & Reception
- 開催日時： 2026 年 6 月 25 日（木）14:00～16:00（受付開始 13:30～）
14:00～14:30 活動報告・お披露目、14:45～16:00 交流会
- 会場： HOTEL THE MITSUI KYOTO（京都市中京区二条油小路町 284）
- 登壇者： HOTEL THE MITSUI KYOTO「都季（TOKI）」料理長 浅野哲也
「Geranium」オーナーシェフ Rasmus Kofoed 氏（ボキューズ・ドール最多メダリスト）
元「SEZANNE」エグゼクティブシェフ ダニエル・カルバート氏
「ジョエル・ロブション」エグゼクティブシェフ 関谷 健一朗 氏
- 主催： 一般社団法人ボキューズ・ドール JAPAN
- 公式 HP： <http://www.bocusedorjapon.jp/>
- 申込方法： 一般社団法人ボキューズ・ドール JAPAN 宛にご連絡ください。
一般社団法人ボキューズ・ドール JAPAN
担当 未来戦略室 鈴木・和倉
TEL：06-6536-8370、email：yuko@bocusedor.jp, karen@bocusedor.jp

<アクセス>

- ・地下鉄東西線「二条城前」駅 2 番出口徒歩 3 分
- ・地下鉄烏丸線「烏丸御池」駅 2 番出口徒歩 10 分
- ※京都駅からホテルまで車で約 15 分です。
- ※ホテルの入り口は油小路通側にございます。



<取材に関するお問い合わせ先>

一般社団法人ボキューズ・ドール JAPAN

担当 未来戦略室 鈴木・和倉

(TEL：06-6536-8370、email：yuko@bocusedor.jp, karen@bocusedor.jp)