



# 食談サロン Vol.10

## 海のストーリーと共に

2025 06 / 23 MON  
18:00~20:30

浦山学園 USP ラ・コンティ

講演 18:00~18:45 株式会社ウオー 代表取締役 中川めぐみ氏

食事 19:00~20:30 「海のストーリーと共に」



お申込みフォーム

■ 会費 11,000 円(税・サ込)

■ 人数 定員 50 名

【主催】 学校法人浦山学園 とやまビストロノミー倶楽部  
富山福祉短期大学 富山情報ビジネス専門学校  
<https://toyama-bistronomy.jp/>

【お問い合わせ】 TEL 0766-55-1400 MAIL [u-rac@urayama.ac.jp](mailto:u-rac@urayama.ac.jp)  
〒 933-0341 富山県射水市三ヶ 820-1 (浦山学園 USP 内)

富山湾の豊かさを思わせる深いブルーを基調に、「ストーリー」をイメージしたドラマチックなデザインを意識しました。ぜひたくさんの方にお越しいただき、素敵な時間を過ごしていただけたらうれしいです。

チラシ制作：  
富山情報ビジネス専門学校  
Web クリエイター学科 2 年 埴野愛姫



## 食談サロン Vol.10

学園は、「食」などの機会提供を通じて地域との関わりと教職員・学生の主体性向上を目指し、食文化・人材育成・地域活性化に取り組むとともに、県内外のプロ料理人を招いて富山の食材を活用した新しい料理を研究し、音楽や芸能の公演を披露しながら芸術文化の振興にも寄与します。

### ● 講演「海のストーリーと共に」

富山湾は「天然の生け簀」と呼ばれるほど多様で豊かな海の幸が育まれており、特に深海魚や未利用魚（商業価値が低く市場に出回りにくい魚）には、まだ知られていない大きな可能性があります。この可能性について、漁業や資源の観点で講話を行います。

#### Guest



#### 中川 めぐみ

株式会社ウオー代表取締役

富山県富山市生まれ。昨年11月に富山へUターン。東京のITベンチャー企業や広告代理店で、新規事業の立ち上げや広報に関わる。

趣味としてはじめて釣りの魅力に取りつかれ、2018年に「釣り×地域活性」事業で独立。釣りや漁業を通して日本全国の食、景観、人、文化などの魅力を発見・発信することを目指し、各地で観光コンテンツの企画やPRの仕事に従事。また漁業ライターとして、釣りや漁業を起点とした情報の執筆を行う。水産庁や環境省、富山県などで水産に関わる委員も務める。

#### Chef



#### 東 宗史

料理長

1990年、大阪東急ホテル入社。金沢東急ホテル、セルリアンタワー東急ホテル（東京・渋谷）勤務を経て、2024年4月1日より富山エクセルホテル東急、料理長に就任。

今年4月にリコモンの料理長に着任しました。富山での勤務は初めてでしたが、海と山がすぐ近くに見える景色も、素直で優しい人達も、たちまち大好きになりました。食材が新鮮で豊かな富山では、地元素材の魅力をシンプルに味わっていただけるメニュー創りこそが私の役割だと考えています。スタッフ全員と力を合わせ、お客様に富山そのものの美味しさをご提供してまいります。

とやまビストロノミー倶楽部会員募集中（会員無料）  
とやまビストロノミー倶楽部へのお申し込みはこちら

