

## 越前・若狭食の國ふくい商談会 デモンストレーションシェフ

### 「ピエール・ガニエール」 エグゼクティブシェフ 赤坂洋介 氏（37）

1979年、千葉県生まれ。

アルバイト先の厨房で出会ったフランス料理に魅了され、本場フランスへ。パリの「ピエール・ガニエール」に勤務し、同店の東京店オープンに携わり、エグゼクティブシェフに就任。厨房のピカソと称される、ピエール・ガニエール氏から受け継がれた料理哲学を、日本人としてさらに昇華させる。

#### 【店舗情報】フランス料理

東京都港区赤坂 1-12-33 ANA インターコンチネンタルホテル東京 36F

☎03-3505-1185 定休日：月曜日

ミシュランの三つ星シェフとして名高いピエール・ガニエール氏がプロデュースする現代風レストラン。2010年のオープンから7年連続で「ミシュランガイド東京」にて二つ星を獲得。



### 「乃木坂 しん」 店主 石田伸二 氏（40）

1976年、徳島県生まれ。

徳島をはじめ各地で修業後「銀座 小十」へ、「銀座 奥田」の料理長を経て、「奥田パリ」開業にあわせ副料理長としてフランスに渡る。

2016年6月に自身の店「乃木坂 しん」をオープン。

国際的な経験から生み出される日本料理は注目が高い。

#### 【店舗情報】日本料理

東京都港区赤坂 8-11-19 エクレール乃木坂 1F

☎03-6721-0086 定休日：不定休

2016年6月11日にグランドオープン

「ミシュランガイド東京 2017」一つ星獲得

