

## デモンストレーション実施シェフ紹介

セララバアド(東京・代々木上原) はしもとこういち 橋本宏一氏 (今回来県シェフ)

### 自然の食材と実験的手法の融合 今一番注目を集めるシェフ

1970年、大阪府生まれ。

世界一予約のとれないレストランと称されたスペインの「エルブリ」で修業し、料理長のフェラン・アドリア氏の下、科学的なアプローチによる食の表現を学ぶ。また、“世界のベスト・レストラン 50”で4回も1位を獲得しているコペンハーゲンの「noma」の勤務では、ローカルな食材を使い斬新な料理に刺激を受け、自身の店を今年1月代々木にオープンさせた。

最先端のモダンガストロノミーをカジュアルに提供しており、今最も注目を集めるシェフの一人。



銀座レカン(東京・銀座) たから やすゆき 高良康之氏

### グランメゾンの伝統を守りながら、常に進化し続けるフランス料理界のトップシェフ

1967年、東京都生まれ。

フランス修業中には二つ星店で研鑽を積み、帰国後は「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー」の副料理長を務める。

現在は1974年創業、日本を代表する正統派フレンチレストラン「銀座レカン」の総料理長。

フランス料理の伝統の中に新風を吹き込み、常に進化を続ける姿勢と高い調理技術には、シェフたちの注目も非常に高い。

