

## 「食の國ふくいマッチング商談会」デモンストレーションシェフ

### 「乃木坂 しん」 店主 石田伸二 氏（41）

1976年、徳島県生まれ。

地元徳島の有名料理店に入社し、徳島はじめ各地で修業後、「銀座 小十」で腕をふるう。

「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。

帰国とともに「銀座 小十」の料理長に就任。

2016年6月、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

開業半年後、「ミシュランガイド東京」2017年版において、一つ星に輝く。



### 「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、本場フランスで4年間

腕を磨く。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

を機に帰国。その後、現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

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。

