

参考



有名シェフによる被災地食材応援イベント 参加予定シェフの紹介

■ 中嶋 貞治 (割烹)



「新宿割烹 中嶋」オーナーシェフ。1956 年生まれ。祖父は北大路魯山人主宰の「星岡茶寮」初代料理長。京都で修行後、父親の跡を継ぎ 1980 年に『新宿割烹 中嶋』二代目店主となる。

受賞歴は江戸の名工ほか多数。2005 年には日本一 E U 市民交流年、日伊文化交流 50 周年記念行事で、ローマにて式庖丁披露、ワークショップなどを行う。NHK「あさいち」「今日の料理」テレビ東京「レディス 4」等のメディア出演も多数。著書多数、近著に「ワザあり！230 円家ごはん」がある。

■ 片岡 護 (イタリアン)



リストランテ「アルポルト」オーナーシェフ。「つきぢ田村」で修業後、1968年にミラノへ。日本総領事館の公邸付きコックとして 5 年間勤務しながらイタリア人やイタリア料理を肌で知る。帰国後、東京・代官山「小川軒」、南麻布「マリーエ」のチーフシェフを務め、1983年に西麻布に「アルポルト」を開店。イタリア料理ブームの先駆けとなる。テレビ、雑誌でも活躍するほか、各地での料理教室や料理フェアでも講師を務め、レストランのプロデュースも手掛ける。

■ 五十嵐 美幸 (中華)



中国料理「美虎 (みゆ)」オーナーシェフ。主な出演番組 NHK『今日の料理』TBS『はなまるマーケット』など多数。子どもの頃から父が開いた中華料理店を手伝い、高校卒業後、本格的に厨房へと入る。22歳の時、『料理の鉄人』に当時最年少挑戦者として、鉄人・陳建一に挑戦。接戦を演じ、一躍「中華料理界」その名を馳せる。

■ 浅水屋 巖 (フレンチ)



フレンチレストラン「メゾン・ド・スリジェ」オーナーシェフ。専門学校卒業後、銀座高松に入社し料理の世界に入る。22歳の時フランス料理に魅せられ渡仏したのをきっかけに、その後本格的に修行。テラズ、オーベルジュ楠、銀座レカンでは十時氏に師事を仰ぎ、29歳で世田谷に独立開業。7年間の活動を経て 2007 年 7 月代官山に移転し、現在に至る。

■超人シェフ俱楽部とは

“ジャンルを越えた料理人同士の交流”と“食育活動”を二大テーマとし、まったく新しい食文化の創造を模索、提唱していく料理人の集団です。

食を取り巻く環境や情報が乱れがちな今、食べることの大切さを料理人としてもう一度真摯に考えることで「食育」を追求するとともに、料理人同士のジャンルを超えた交流により、新しい食材の発掘、調理法、料理の開発など、まだ見ぬ料理の可能性にも挑戦する。

一般社団法人 超人シェフ俱楽部 公式サイト : [ht tp://www.chojin-chef.jp](http://www.chojin-chef.jp)