

THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ) 新規メンバー

	<p><b>ピエール・ガニエール</b></p> <p>1950年フランス、アビニッソン生まれ。 1981年に自身の名前を冠した「ピエール・ガニエール」をオープン。瞬く間にフランスでミシュラン2つ星・3つ星を獲得。 2008年にイギリスの権威あるレストラン誌において、世界の素晴らしいレストラン50選の中の第3位を獲得している。2014年フランスでミシュラン3つ星獲得。</p> <p>ミシュラン3つ星のフレンチ巨匠、ピエール・ガニエールは、独創的で芸術性の高い料理が多くのファンを魅了し続け、「厨房のピカソ」とも呼ばれる。</p>
---	--

	<p><b>アニー・フェオルデ 氏</b></p> <p>1945年フランス、ニースに生まれる。1973年フィレンツェでジョルジオ氏と共にワインバーを開店。1981年イタリアでミシュラン1つ星獲得。 1982年ミシュラン2つ星獲得。1987年ガストロノミー会における、「最優秀パーソナリティー1987」にアニーシェフが選ばれる。1993年イタリアでミシュラン3つ星獲得。世界で初めて女性シェフとして獲得。2003年イタリアでミシュラン3つ星再獲得。2014年ミシュラン3つ星獲得。</p> <p>エノテーカピンキオーリの料理は、トスカーナ地方の伝統料理をベースに、アニー・フェオルデが創意工夫を加えてつくり上げた味。伝統と創作のバランスをとりながら生まれる斬新な味で、つねに新しいメニューを届けている。</p>
--	---

	<p><b>奥田 透 氏</b></p> <p>1969年静岡市生まれ。2003年「銀座小十」開業。2007年37歳にしてミシュランガイド東京にて3つ星を獲得。 2011年「銀座奥田」開業。同年のミシュランガイド東京にて2つ星を獲得。「銀座小十」「銀座奥田」ともに星を維持し続けている。2013年9月にはパリ「OKUDA」をオープン。2014年フランス版ミシュランにて異例のスピードで1つ星を獲得。</p> <p>「銀座奥田」が提供する懐石料理は、風味を重ねるフランス料理とは異なり、引き算をすることで素材の神髄を表現するもの。数寄屋造りの店内、焼き物や漆の器など、全てが日本の伝統と文化、もてなしの心をもって、お客様をお迎えするようしつらえられている。</p>
---	---

	<p><b>西川 正芳 氏</b></p> <p>1975年生まれ。京都の有名料理店「祇園さゝ木」で修行し、「祇園花霞」で料理長を勤めた後、 2009年33歳の若さで独立し、祇園で「祇園にしかわ」開業。開店の翌年にミシュランガイド関西2010では1つ星、 2012年以降のミシュランガイド関西では3年連続2つ星を獲得。次代を担う若き料理人の一人として活躍。</p> <p>2012年大規模なリニューアルが行われた「祇園にしかわ」は、広い檜の白木のカウンターを中心とした落ち着きのある、温かい雰囲気。 京料理の基本を守りながら、季節をテーマに旬の食材を使った本格懐石料理は、四季の彩りを存分に感じさせてくれる。</p>
---	--

THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ) 繙続メンバー

	<p><b>辻 義一 氏</b></p> <p>1933年生まれ。明治時代からの懐石料理の老舗「辻留」の3代目。 15歳で料理の道を志し、20歳で料理人で芸術家の北大路魯山人のもとで修行する。 東京・赤坂「辻留」では、料理塾も開いている。</p> <p>「辻留」は、初代、辻留次郎が裏千家の家元に手ほどきを受け、京都に店を構えたのが始まり。 茶道裏千家より出入を許される、懐石料理の名門。 その深い味わいを引き出す術は、明治時代から三代にわたり、現在の「辻留」主人・辻義一氏に引き継がれている。</p>
---	---

	<p><b>鈴木 弘政 氏</b></p> <p>1976年北海道生まれ。 「津やま」、「銀座あさみ」での修行を経て、2006年「津やま」の2代目を受け継ぐ。 2008年にはイタリア・トリノで開催されたスローフード協会の祭典「サローネ・デル・グスト」に、 日本料理代表に選出。</p> <p>「津やま」は、赤坂の路地裏に佇む、古きよき割烹の趣を残す一軒家。政財界から芸能関係者まで、 食通たちが数多く通う。「家庭料理」こそが日本料理のルーツと、東京の素材に誇りを持ち、京料理にも負けない こだわりの東京の味で著名人たちを虜にする。</p>
---	---

 	<p><b>西塚 茂光 氏</b></p> <p>1959年 山形県生まれ。 18歳で上京。日本料理の世界に。赤坂「楽味」などで修行を積む。 銀座「堂島」の料理長を務めた後、2000年5月に独立を果たし、「馳走 哲啄」を開店。現在に至る。 傍で茶の湯を通して大切な日本文化を伝えるべく「そったく茶の湯サロン」を主宰。</p> <p>西塚氏はモットーとして「一期一会のこころを大切に四季折々、旬の新鮮な素材を吟味し、伝統の技と繊細な器でおもてなしをいたします。素材と真摯に向かい合い、自然の持ち味を生かすことを心がけております」と語る。</p>
---	---

 	<p><b>藤木 忠福 氏</b></p> <p>1954年 長野県生まれ。 割烹「大国」、料亭「滝川」などで修行を積み千葉料亭「並木」で料理長になる。 平成8年よりらかん亭取締役料理長に就任、現在に至る。</p> <p>らかん亭は目黒にある天恩山五百羅漢寺境内にあり、各宗派にとらわれない、新しい精進料理を創りたいとの思いで、現在の精進料理を創り出している。昆布出汁を中心にご飯、野菜の皮や芯を焼いたり、蒸したりして精進出汁を作り、旬の野菜を含めた料理は、“らかんさんの寺料理”として身近に楽しむことができる。</p>
---	--

 	<p><b>飯塚 隆太 氏</b></p> <p>1968年 新潟県生まれ。 ホテル、レストラン等を経て、1994年に「タイユバン・ロブション」の部門シェフに。その後渡仏し、「トロワグロ」等の星付きレストランで修行。帰国後、再びジョエル・ロブション氏の元に。2004年「ラターブルドウ ジョエル・ロブション」シェフに就任。 2005年より5年間「ラタリエドウ ジョエル・ロブション」シェフを務め、2011年2月、「Restaurant Ryuzu」を開店。 ミシュランガイド東京・横浜・湘南2012 1つ星獲得。ミシュランガイド東京・横浜・湘南2013、2014 2つ星獲得。</p> <p>店名は、腕時計にさりげなくとも大切な役目を担う「竜頭」に重ねられており、お客様に大切な時間をすごしていただきたい思いがこもっている。季節を彩る食材と丁寧に仕立てられた料理の数々を、外光が降りそそぐ上質な空間で、時間を忘れてゆったり楽しむことができる店となっている。</p>
--	--

 	<p><b>米村 昌泰 氏</b></p> <p>1963年 京都府生まれ。 京都の老舗フレンチレストランにて10年間勤務。 1993年に独立、京都木屋町に「レストラン よねむら」をオープン。 2001年には現在の京都・祇園・下河原に京町屋をリノベーションして移転。2004年 東京・銀座・交説ビルへ出店。 フランス料理とも日本料理とも称される独創的な料理の数々は「よねむら流」と呼ばれ、味や温度、ボリュームに緩急をつけ、個性的な器使いと共に、ドラマのような筋書きで供される。目の前で調理されるライブ感が訪れるお客様を楽しませる。 2004年にはデザインブック「RESTAURANT YONEMURA」を発刊、料理本のアカデミー賞とも称される 「グルマンワールドクックブックアワード」にて「ベストクックブックデザイン賞」「ベストクックブックカバー賞」を受賞。 「ミシュランガイド東京」「ミシュランガイド京都・大阪」とともに、創刊以降毎年選出されている。 「ワールド・グルメ・サミット」、「ワールド・オブ・フレーバー」など、近年海外での仕事にも積極的に参加している。</p>
---	--

 	<p><b>脇屋 友詞 氏</b></p> <p>1958年 北海道生まれ。 赤坂・山王飯店を皮切りに数々の店で修業を積み、27歳で都内ホテルの料理長になる。 1996年トーランドット游仙境代表取締役総料理長に就任。2001年Wakiya一笑美茶樓をオープンし、上海料理の技を軸とした洗練された料理で、日本の中国料理界を牽引。2010年には厚生労働省による卓越した技能者(現代の名工)を受章。現在は東京、横浜で4店舗のオーナーシェフを務める。</p> <p>Wakiya一笑美茶樓は、赤坂の裏通りにたたずむ一軒家。旬の食材をふんだんに取り入れた身体に優しいWakiya流モダンチャイニーズ。ゆったりとした空間で食事と会話を楽しむことができる。</p>
---	---

 	<p><b>ピエール・エルメ氏</b></p> <p>21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。アルザスのパティシエの家系の4代目として生まれ、14歳のときガストン・ルノートルの元で修業を始めた。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”(高級菓子)のノウハウの伝授にも意欲を燃やしている。多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。</p> <p>その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。 1998年、自前ブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受章。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長としても活躍している。「ピエール・エルメ・パリ」は高名なコルベール委員会に所属し、パリ、ストラスブル、ニース、リヨン、ロンドン、ドバイ、ドーハ、東京、横浜、大阪、神戸、京都、香港、および、ソウルに事業展開している。</p>
---	--

	<p><b>ネッド・グッドワイン氏</b></p> <p>1969年 ロンドン生まれ。Master of Wine。</p> <p>アジア最大手のレストラングループのワインダイレクターや、シャンパーニュメゾンのアジアマーケットにおけるコンサルタントなどを務める。</p> <p>ワインの教育にも力を注ぎ、レストランスタッフにワインへの情熱を説いている。</p> <p>ANAの機内ワインの選考には2011年度から参加し、2012年度より正式にANA機内ワインアドバイザーに就任。</p>
---	---

	<p><b>井上 勝仁 氏</b></p> <p>1962年 東京都生まれ。 元ANAインターナショナルホテル東京シェフソムリエ。 社団法人日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ。同協会の関東支部役員を務める。</p> <p>数々のソムリエコンクールにて上位入賞経験をもち、また、シャンパニユ利き酒騎士団の称号、米国ワインエデュケーター協会CWSも保持。ワインセミナーやホテル専門学校での講師の経験も長く、ワインやサービスにも定評がある。ANA機内ワインアドバイザーとして、10年以上の経験を積み、機内ワインの選定においてそのワイン選びに力を発揮している。</p>
	<p><b>藤野 清久 氏</b></p> <p>1960年 東京都生まれ。</p> <p>株式会社Gino代表。香りをテーマに最上質を目指したGinoオリジナルブレンドコーヒーを創造。 2001年Caffe Gino田園調布を開店。</p> <p>世界中の極上のコーヒー豆オークションの審査をする資格である Coffee Quality Institute 認定 Q Grader「世界最高水準のコーヒーのカッピング審査員」を取得。 SCAAアメリカスペシャルティコーヒー協会認定 カッピング国際審査員をしている。 より香りを専門的に習熟するため、日本ソムリエ協会認定 ソムリエを取得。</p>
	<p><b>太田 和彦 氏</b></p> <p>1946年生まれ。 日本酒評論家、作家。資生堂アートディレクターを経てフリー。 2000～07年、東北芸術工科大学教授。</p> <p>古くから日本酒に興味をもち、数々の著作を発表。「東京・大人の居酒屋」「居酒屋百名山」「超・居酒屋入門」「太田和彦の居酒屋味酒覧」「ひとり旅ひとり酒」など。BS11テレビ「ふらり旅いい酒いい肴」に出演中。</p>
	<p><b>奥水 精一 氏</b></p> <p>1949年 山梨県生まれ。 チーフブレンダー。サントリー山崎蒸溜所勤務。</p> <p>1973年サントリー入社。研究センターや貯蔵部門などを経て、1999年よりチーフブレンダー。 2004年よりISC(インターナショナルスピリッツチャレンジ)審査員。 2011年、手がけた「響21年」がWWA(ワールドウヰスキー・アワード)において、2年連続で「世界最高のブレンド」に選ばれた。 著書に「ウヰスキーは日本の酒である」(新潮新書・2011年刊)。</p>
 	<p><b>柏 修 (和食)</b></p> <p>1951年生まれ。</p> <p>日本橋の料亭で10年に渡り料理長務めるなど20年以上のキャリアを積み、 1992年ANAケータリングサービスに入社。以来、和食のメニュー開発を担う。 経験に裏打ちされた確かな技術で、ANA国際線の草創期から現在まで、 その和食の味を支え続けている。</p>
 	<p><b>上村 四四六 (和食)</b></p> <p>すすむ 1960年生まれ。</p> <p>老舗料亭「南地大和屋」で統括料理長を務めた経験をもつ。 2012年ANAケータリングサービスに入社、和食統括部長。 料亭で培った四季の和食文化や心細やかなおもてなしをお客様に堪能して いただけるよう、自ら腕を振るうかたわら、調理スタッフの指導にもあたる。</p>
 	<p><b>久保 正信 (和食)</b></p> <p>1967年生まれ。</p> <p>都内の料亭で10年の経験を経て、1996年ANAケータリングサービス入社。 和食調理部長。 旬の食材を活かし季節感あふれる美しい料理を演出。和食の料理長として 匠の技で腕を揮い、日本の航空会社として世界に誇れる和食を生み出している。</p>

 	<p><b>戸塚 努 (和食)</b></p> <p>1963年生まれ。</p> <p>神田や青山などの日本料亭で10年の経験を経て、1999年にANAケータリングサービスに入社。 和食調理部長。 季節ごとの素材を活かし、素材そのものの風味、よさを引き立たせる国際線機内食を提供。 唎酒師の資格を活かし、日本酒と料理の最高の組み合わせを機内でご提供出来るよう日々研究を重ねる。</p>
--	--

 	<p><b>吉倉 福三 (洋食)</b></p> <p>1956年生まれ。</p> <p>複数のレストランでの修行を経てプリンスホテル、ヒルトンホテルで腕を振るい、 1989年ANAケータリングサービスに入社。以来、洋食のメニュー開発を担う。 同社の創立からの古参シェフ。ANA国際線の就航から現在まで洋食を担当し、 エアラインケータラーとして世界的に評価されるまでに育て上げる。</p>
--	--

 	<p><b>工藤 孝夫 (洋食)</b></p> <p>1959年生まれ。</p> <p>プリンスホテル、キャピトルホテル東急などで30年を超えるフレンチのキャリアを 有するベテランシェフ。2003年ANAケータリングサービス入社。洋食調理部長。 長く一流ホテルで培った経験を活かし、洋食の料理長として、お客様にクオリティの 高い洋食をお届けすることに尽力する。</p>
---	---

 	<p><b>清水 誠 (洋食)</b></p> <p>1962年生まれ。</p> <p>プリンスホテルを経て、全日空ホテル、クラウンプラザホテルにて レストラン・宴会部門の料理長を務める。 2010年ANAケータリングサービスへ入社、洋食調理部長。 ホテルで培った経験を生かし、新しい機内食を創りあげることに情熱を傾ける。</p>
--	---

 	<p><b>高橋 正巳 (ペストリー)</b></p> <p>1950年生まれ。</p> <p>東京プリンスホテル、成田プリンスホテルを経て、センチュリーハイアットホテルの 開業に携わり、1988年ANAケータリングサービス入社。以来、メニュー開発を担う。 ANA国際線の就航以来、ペストリーの味を支え続け、その味を、日本の航空会社で ありながら世界に通用するレベルにまで高めてきたベテランシェフ。</p>
--	---

 	<p><b>香取 伸亮 (ペストリー)</b></p> <p>1960年生まれ。</p> <p>プリンスホテルでの修業を経て、1989年ANAケータリングサービス入社。 ペストリー部長。高橋シェフとコンビでANAのベーカリーとパティスリーを世界的な 評価を受けるまでに育てる。コラボレーションメニューである「ピエール・エルメ・パリ」の 世界を、機内食として申し分なく再現するなど、確かな技術を持つ。</p>
--	---