



■ 料理人紹介

伊勢志摩の食材を知り尽くした三人の食の達人がプロデュースいたします。

樋口 宏江 (ひぐち ひろえ)



大阪あべの辻フランス料理学校を卒業、志摩観光ホテルに入社。23歳の若さでホテル志摩スペイン村のフレンチレストラン「アルカサル」シェフに抜擢される。先々代料理長高橋忠之、先代総料理長宮崎英男の薫陶を受け、料理人としての料理哲学や芸術性を磨く。2008年ベイスイート開業とともにフレンチレストラン「ラ・メール」のシェフに就任。2014年、都ホテルズ&リゾート唯一の女性総料理長として、志摩観光ホテルクラシック、ベイスイート両館を統括する総料理長に就任。伝統の味を踏まえつつ、新しい感性をプラスし、伊勢海老や鮑をはじめとする地元食材を使用した「海の幸フランス料理」を進化させている。

茅ヶ迫 正治 (かやがさこ まさはる)



都ホテル(現ウェスティン都ホテル京都)内テナントの「浜作」で研鑽を積む。1985年、都ホテル大阪(現シェラトン都ホテル大阪)に入社し、和食「都」を担当。2004年、日本調理師連合会より師範状を授与される。2006年シェラトン都ホテル大阪「うえまち」の料理長に就任。2010年に、山蔭流包丁道師範に。さらに同年、厚生労働大臣表彰を受ける。2012年、大阪府優秀技能者(なにわの名工)として表彰。2014年6月、京都ハラル評議会所管の「ムスリムフレンドリー」のメニュー認証を「うえまち」の「ハラル和食弁当」が大阪の日本料理店で初めて取得した。2015年、シェラトン都ホテル大阪料理長に就任。2015年11月より、志摩観光ホテル和食の総料理長を兼務。

赤崎 哲朗 (あかさき てつろう)



ホテル日航大阪製菓調理部門に従事した後、ホテルグランヴィア京都、名古屋 Marriott アソシアホテルの製菓部門で勤務。2006年、内海杯 飴細工部門で金賞を受賞。2007年、社団法人日本洋菓子協会連合会、公益社団法人東京都洋菓子協会主催の「ジャパンケーキショー2007」で連合会会長賞及びグランプリ受賞、2009年イタリアのリキュールメーカールクサルド社、日本輸入元のドーバー洋酒貿易株式会社が実施する「ルクサンド・グラン・プレミオ日本大会」で優勝。2013年1月、フランスリヨンで、パティシエが製菓の技術を競う国際大会「クープ・ドゥ・モンド ドュパティスリー」で世界2位に輝く。同10月、大阪 Marriott 都ホテルパティシエ料理長として入社。2015年11月より、志摩観光ホテル料飲部製菓長を兼務。

2015年 内海会理事就任

ヌーベルパティスリードゥジャポン役員就任

日本洋菓子協会連合会公認技術指導員就任