

会場名	【札幌校】	【仙台校】	【大宮校】	【横浜校】	【東京校】	【名古屋校】
日程	9月23日	9月16日	11月29日	9月9日	9月30日	9月15日
店名	JINBO MINAMIAOYAMA	クリマ・ディ・トスカーナ	コルテジーア	アンティキ・サポーリ	アンティカ・オステリア・デル・ポンテ	リストランテ・ラチャウ
シェフ名	神保 佳永	佐藤 真一	江部 敏史	山崎 大輔	ステファノ・ダル・モーロ	馬渡 剛
	JINBO YOSHINAGA	SATO SHINICHI	EBE SATOSHI	YAMAZAKI DAISUKE	Stefano Dal Moro	MAWATARI TSUYOSHI
						
プロフィール	1977年、茨城県出身 エコール辻東京卒業。都内 フランス料理店に勤務後、 1999年に渡仏・渡伊。各地 方のミシュラン星付きレス トランで約2年間のヨー ロッパ修行。帰国後、2002 年株式会社ひらまつ入社。 2005年「ホテルエミオン東 京ベイ」副料理長として入 社、同年10月洋食総料理長 に就任しホテル全体の料理 全般と調理スタッフ30名を 仕切り任される。	青森県出身。高校卒業後、 赤坂のイタリアンレストラ ンを経て98年渡伊。アン ティカ・オステリア・デル ・ポンテ（2つ星）、ダル ・ベスカトーレ（3つ 星）、エノテーカ ピンキ オーリ（3つ星）など数々 の名店で5年半の修業を積 み帰国。2006年、南青山の リストランテ、イル デジデ リオのオープンと同時に総 料理長に就任。その傍ら、 イタリア料理普及活動の一 環として「日本イタリア料 理協会」の実行委員長を務 める。2017年12月、オー ナーシェフとしてクリマ ディ トスカーナをオープ ン。ソムリエの資格も所持 しており、イタリアの食文 化の豊かさを発信し続けて いる。	1967年、東京都生まれ。武 蔵野調理師専門学校を出 て、ホテルニューオータニ に入社。西麻布「リストラ ンテ・アルポルト」に移 り、イタリア料理に出会 う。その後渡伊し、フィレ ンツェ、ボローニャ、ター ラントなど各地で経験を積 んだ。帰国後、帰国後、日 本橋「リストランテ・アル ボンテ」、浦安「ベスケ リーア」、小石川「アル・ ペッシェドーロ」を経て、 2006年【リストランテ コ ルテジーア】へ。 TBS「ジョブチューン」な ど、TV出演多数！	1976年神奈川県生まれ。 ヴェネト州やプーリア州で イタリアの郷土料理を学 び、2011年に在日イタリア 商工会議所主催のイタリア 料理コンクールで優勝を果 たす。東京・新宿「イル・ バカーロ」、銀座「バラバ パオ」などの料理長を経て 現職。イタリア料理を本場 そのままに日本にお届けす ることを信念としている。	1966年イタリア・フリウリ・ヴェネツィア・ ジュリア州生まれ。ヴェネト州で育った彼は、イ タリアンシェフの巨匠エットーレ・アルツェッタ 氏の秘蔵っ子でした。アルツェッタ氏は「ホテ ル・チップリアーニ」や「ハリーズ・バー」の初 代料理長を務め、ヴェネツィアンサミットでは、 イタリア代表として料理を作ったシェフでもあり ます。ヘミングウェイは彼の味をこよなく愛し た一人でした。ステファノは彼の下で修行し、パ リのロイヤルモンソーホテル内「アンジェロ・パ ラクッキ」の総料理長を務めた後、「アル・ソ リーズ」「ダル・ベスカトーレ」ロンドンにある 「ハリーズ・バー」等のミシュラン三ツ星輝くり ストランテでの経験を経て、「アンティカ オス テリア デル ポンテ ミラノ本店」にて研鑽を積 み、現在、「アンティカ オステリア デル ポンテ 東京店」の取締役総料理長に就任、腕を揮うこと となりました。 ヴェネツィアをルーツとする、クラシックなイタ リアンと新しい感覚のイタリアンを学んだステ ファノ。日本の食材への探究心も強く、時間をみ ては全国各地を訪れ知識を高めています。その豊 富な知識がイタリア本店シェフ サンティンの作 品を伝える上で、大いに発揮されることは間違い	1972年、東京都生まれ。イ タリア・ピエモンテ州のア ルバに程近いミシュラン ツ星店「La ciau del Tornavento」にて4年半修 業。帰国後、ウェスティン ホテルやイタリアンレスト ラン「カルミネ」のシェフ を経て、07年10月「リスト ランテ ラ・チャウ」をオー プン。「ラ・チャウ」は、 修業したレストランからつ けた店名。ピエモンテの方 言で「鍵」の意味をもつ。