

旬の茨城県産農産物を使った クッキングングセミナー

◆内容

南青山のイタリアンレストラン『HATAKE AOYAMA』の
オーナーシェフ神保佳永氏による
いちごをベースとした「赤いスムージー」と
いちごを使った「簡単イタリアンパンケーキ」の
調理実演と試食会

◆開催日時・開催場所

▶ 2013年2月9日(土)
フードスクエアカスミ水戸赤塚店内
クッキングコミュニケーションコーナー
① 11:00～12:00 ② 15:00～16:00

主催:茨城県農林水産部販売流通課
茨城をたべよう運動推進協議会

PROFILE

神保佳永

1977年茨城県日立市出身。漁師の祖父、イタリアンシェフの父のもと、幼少時から食材の大切さを身につける。子供たちにさまざまな思いを伝えることのできる教師への道を一度は目指すが、父の影響を受け、料理人になることに。辻調理師専門学校を卒業後、銀座「ベルフランス」を経てヨーロッパへ渡り、フランスから始まりイタリアへまわる。数々のグランメゾンでの修行を積み、2002年帰国。株式会社ひらまつに入社、丸の内「サンス・エ・サザール」のオープニングスタッフとして活躍。2005年浦安「ホテルエミオン東京ベイ」に副料理長として入社後、洋食総料理長に就任。2009年「Restaurant I」を立ち上げ総料理長を務め、江戸野菜を初めてフレンチに取り入れたことで注目を集める。2010年6月自身のHATAKE AOYAMAを独立し総料理長を務める。

大きな取り組みとして、もともと教師への道を目指していた思いから、近隣小学校にて神保流の食育授業を取り組み特別講師としても活躍する。現在では1校にとどまらず3校の特別講師として活躍している、また2011年の大震災後も風評被害を受けた生産者を支える継続活動や復興支援などを自ら行い、料理人としてだけでなく幅広い活動を積極的に行い、食のコンサルも数多く手がけている。

