

【MC】



中村孝則 (なかむらたかのり) / コラムニスト

神奈川県葉山生まれ。ファッションやカルチャーやグルメ、旅やホテルなどラグジュアリー・ライフをテーマに、雑誌や新聞、TVにて活躍中。2007年に、フランス・シャンパーニュ騎士団のシュバリエ(騎士爵位)の称号を授勲。2010年には、スペインよりカヴァ騎士の称号も授勲。(カヴァはスペインのスパークリングワインの呼称) 2013年からは、世界のレストランの人気ランキングを決める「世界ベストレストラン50」の日本評議員代表も務める。剣道錬士7段。大日本茶道学会茶道教授。主な著書に『名店レシピの巡礼修業』(世界文化社)がある。

【シェフ】



下野昌平 (しものしょうへい)

今、最も注目されるフレンチシェフのひとり。フランスの三つ星レストラン、メゾン・トロワグロなど、数々の名店を経て帰国、広尾ア・ニュ ルトゥルヴェ・ヴーのオーナーシェフに。クラシックの技巧に裏付けされながら、新しいアイデアに飛躍するその料理は、開店1年目でミシュランの星を獲得するなど、世界から熱い視線をあびている。

<DINING OUT YAEYAMA 2013>を担当



高澤義明 (たかざわよしあき)

2005年東京赤坂に、自身がオーナー・シェフを務めるARONIA DE TAKAZAWAをオープン。アメリカFOOD&WINE MAGAZINEでは『人生を変える世界のトップレストラン10』のひとつに選ばれ、2012年5月さらなる飛躍を目指して、店名を『誰も知らない小さな実』という意味の看板から、自身の名前だけを掲げるTAKAZAWAに。ASIA'S 50 BEST RESTAURANTSなどの世界のランキングにランクイン。

<DINING OUT SADO 2013>を担当



米田 肇 (よねだはじめ)

緻密に計算された高い技術、革新性、妥協なき完成度と料理を通して表現される壮大な世界観は料理業界でも高く評価され、2009年には、店をオープンして1年5ヶ月という、ミシュラン史上世界最短で三ツ星を獲得。2012年5月、店名を「HAJIME」に改める。Foodie Top 100 Restaurants、Asia's 50 Best Restaurantsなどの世界のランキングにランクインするなど、世界で最も注目されている料理人のひとりである。

<DINING OUT IYA 2013>を担当



Lionel Beccat (リオネル・ベカ)

2006年ミッシェル・トロワグロより、東京にオープンの「キュージーヌ [s] ミッシェル・トロワグロ」シェフに任命され来日。5年半、同店のエグゼクティブシェフを務める。2012年、東京・銀座にオープンしたレストラン「ESQUISSE」(エスキス)のシェフ・エグゼクティブに就任。オープンして半年にしてミシュラン二つ星を獲得。また、リオネル氏は、2011年にフランス国家農事功労賞シュヴァリエ授勲している。

<DINING OUT TAKETA 2014>を担当

【DINING OUT PROJECT 総合プロデューサー】

大類知樹 (おおるいともき)



1993年博報堂入社。新聞局、i-メディア局、メディア・コンテンツソリューション局等を歴任し、2003年、博報堂DYメディアパートナーズ設立と共に同社へ。企画オリエンテッドを標榜し、広告キャンペーンやTV番組開発、ショートムービー制作、メディア開発を担当する。現在は、「地域観光と食」をテーマに、メディアネットワークを活かした様々な活動を展開。2012年10月に、社内の新規事業として「DINING OUT」を立ち上げる。

【DINING OUT PROJECT パートナー】

沖野和雄 (おきのかずお) / Lexus International

レクサスブランドマネジメント部 室長



1989年トヨタ自動車入社。商品企画部配属のち、アジア部にてタイ国向け商品企画に従事。2000年より人事部、衣浦工場工務部にて主に工場系人事・人材育成の仕事に従事。2006年に商品企画部に復帰、主に「TOYOTA 86」の商品企画、トヨタ初のスポーツカスタマイズブランド「G'S」の商品企画に携わる。2013年9月レクサスブランドマネジメント部 室長に着任。グローバルに推進しているレクサスの新しいブランディング活動の日本での施策実行を指揮。