

本場フランスのミシュラン一つ星を外国人最年少で獲得し、フランス芸術文化勲章を持つ世界に認められた料理人

松嶋啓介氏×ダイヤモンドダイニング 業務提携 本質的な食とマーケティング活動の創造へ

平素より格別のお引き立てを賜り厚くお礼申し上げます。この度、株式会社ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)は株式会社 ACCELAIRE 代表取締役兼総料理長 松嶋啓介氏と戦略的業務提携を締結致しました。

本場フランスのミシュラン一つ星を外国人最年少で獲得し、フランス芸術文化勲章を持つ世界に認められた料理人・松嶋氏の持つ本質的な調理技術やフランス文化の造詣の深さをダイヤモンドダイニングに伝播、相乗効果を生み出し、料理・音楽・アートを含めたフランス文化をあらたに日本に啓発(発信)して行くことで、より一層多くの方へ楽しみと驚きを提供していけるよう努めて参りますので、何卒、倍旧のご指導、ご鞭撻を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

【松嶋 啓介氏 プロフィール】



松嶋氏は 1977 年福岡生まれ。小学生のころより料理人を夢見、エコール辻東京を卒業後、酒井一之のフレンチ「LE VINCENNES」(東京・渋谷)の門を叩く。

20 歳で渡仏し、フランス各地で修業を重ねたのち、2002 年の 25 歳、フランス・ニースにレストラン「Kei's passion」をオープン。南仏の素材を活かした斬新な料理が評判を呼び、2006 年、28 歳の時に本場フランスのミシュラン一つ星を外国人最年少で獲得。名称を「KEISUKE MATSUSHIMA」に改めて拡大オープンし、現在に至る。

2010 年 7 月、フランス政府よりシェフとしては初めて、さらに最年少で「芸術文化勲章」を授与される。

日本国内においては、2009 年 6 月、東京・原宿に「Restaurant-I」を開店。

2014 年 7 月開業 5 周年を迎え、ニース本店と同じ「KEISUKE MATSUSHIMA」に店名変更。メニューコンセプトから、空間演出に至るまで「ニースを時差なく感じられる素朴なラグジュアリー」を体現している。



【株式会社ダイヤモンドダイニング】



東京 23 区を中心にレストラン、居酒屋、カフェなどの飲食店を運営。2001 年、銀座に第 1 号店となる「VAMPIRE CAFE」をオープンし、2010 年 10 月、飲食業界初の“100 店舗 100 業態”を達成。奇想天外な発想の業態開発力と強いマーケティング力で会社を急成長させ、現在に至る。

【社名】 株式会社ダイヤモンドダイニング

【代表者】 松村 厚久

【所在地】 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階

【設立】 1996 年 3 月(平成 8 年)

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報担当 江角

TEL 03-6858-6074 FAX 03-6858-6077

E-mail s_ezumi@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.com/>