

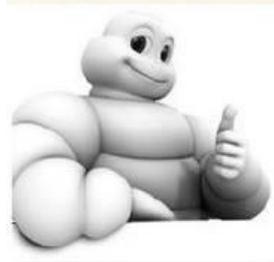
本場フランス版「ミシュラン 2015」発表！

フランス・ニース本店「KEISUKE MATSUSHIMA」一ツ星継続！

ダイヤモンドダイニングが業務提携をする松嶋啓介シェフ ミシュラン一ツ星 10年連続獲得を達成！！

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)と戦略的業務提携をしている外国人最年少ミシュラン一ツ星獲得シェフ・松嶋啓介氏(ニース本店「KEISUKE MATSUSHIMA」)が2015年2月2日発表されたフランス版「ミシュラン 2015」にて、10年連続でミシュラン一ツ星獲得の快挙を達成致しましたのでお知らせ致します。

**世界中のグルメが集う美食の国フランスで、15万部発行！最も権威あるレストランガイド「ミシュラン」！
ダイヤモンドダイニングが業務提携する松嶋啓介シェフが10年連続ミシュラン一ツ星獲得の快挙！**



■2015年2月2日 美食の国・フランスで最も権威あるレストランガイド「ミシュラン 2015」が発表！

美食の国フランスでもっとも権威あるレストランガイドとされる「ミシュラン」。今回掲載された4337軒の店のうち609軒が星付き(一ツ星503軒、二ツ星80軒、三ツ星26軒)となり、日本人シェフの獲得は計21店と発表されました。

■10年連続でミシュラン一ツ星を獲得し続けた、本場フランスのニース本店「KEISUKE MATSUSHIMA」

松嶋氏は、20歳で渡仏し、フランス各地で修業を重ねたのち、今のニース本店「KEISUKE MATSUSHIMA」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ツ星を外国人最年少で獲得。今回2015年の獲得によって10年連続一ツ星獲得を達成致しました。

【仏版ミシュラン「KEISUKE MATSUSHIMA」紹介ページ】

情熱修行

フランス・ニースにて、
3ヶ月間のレストラン修行。
従来の殻を打ち破る、熱意に溢れた
力強い人材を募集します。

応募期間 2015.2.9.~2.20.

フランス・ニースにて、ミシュラン一ツ星レストラン「KEISUKE MATSUSHIMA」のオーナーシェフ松嶋啓介氏に付き、料理・接客・メニュー作成・マネジメントなどの実務を現場で学び、レストラン経営のセンスは知識のこと、フランスの風土や文化に触れることで、獲得を上げることが可能です。



ダイヤモンドダイニング×松嶋啓介 2014年11月 戦略的業務提携を締結！

2015年、フランス・ニース本店で学ぶシェフ研修「情熱修行」プロジェクトも始動！

ダイヤモンドダイニンググループでは、昨年2014年11月、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し、相乗効果を生み出すための戦略的業務提携を締結。

2015年4月より三ヶ月間、松嶋啓介氏と共にフランス・ニースの「KEISUKE MATSUSHIMA」で学ぶレストラン修行のプロジェクトも始動致します。詳しくは当社HPをご覧ください。



【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 03-6858-6077E-mail s_ezumi@diamond-dininom HP <http://www.diamond-dining.com/>