

## ■ KABEATメニュー監修に携わる料理人プロフィール（順不同）



イタリアン  
Don Bravo 平雅一

アッカやタクボなどの有名店、イタリアの星付き店を経て、調布にて独立。和の食材を取り入れ、コースの最後にはこだわりのピザを出す、独創的なイタリアン。国領の奇跡と呼ばれるほどの認知を得ている。



中華  
O2 大津光太郎

トゥーランドット臥龍居の脇屋氏の元で15年の修行を積む。生まれ育った、清澄白河にて独立。当時は珍しかった、ナチュラルと中華の組み合わせと、中華であることを忘れさせる様な繊細さが特徴。



アメリカン  
The Burn 米澤文雄

イタリアン名店で修行後、NYの3つ星レストラン「ジャンジョルジュ」にてスーシェフを務め、The Burnのエグゼクティブシェフに就任。焦がす肉料理以外にもヴィーガンを得意とし、数々のメディアにも出演するスターシェフ。



和食  
てのしま 林亮平

京都の名店、菊乃井で吉田氏を師事し、17年の修行を積む。その間に、機内食や豪華客船の開発なども経験。その後、青山に独立し、2020年と2021年ミシュランの1つ星を獲得。自らの出身地である瀬戸内を伝える活動も積極的に行う。



フレンチ  
Morceau 秋元 さくら

大学卒業後、航空会社で勤めていた間に世界各地を訪れ、様々な食文化を体験するうちに料理への興味が高まり、調理師学校に入学。新宿「モンドカフェ」、白金「オー・ギャマン・ド・トキオ」などで料理の腕を磨き、2009年に「モルソー」をオープン。NHKの料理コーナーにレギュラーで出演するほか、JR伊豆クレイルのメニュー考案、レシピ本の発行など幅広く活動している。



デザート  
BIEN-ETRE 馬場麻衣子

海外で通訳者として活動し、帰国して飲食の世界へ転身。スペインで三つ星レストランである「サンパウ」の立ち上げに参加、シェフパティシエを務める。2010年に独立し「BIEN-ÊTRE PÂTISSERIE」を、2017年にはジェラートとベーイクの店「FLOTO」をオープン。全国各地の果物生産者とともに、素材を生かしたスイーツが話題。

## ■ KABEATに美味しい食材を届ける生産者プロフィール（順不同）



**木村尚博**  
しらす創り七代目  
山利

和歌山で七代続く老舗のしらす屋。代々受け継がれる素材の知識を元に、より美味しく安全な商品への追求は、ミシュラン星付き店を始め食通の著名人から長年の地元のお客さんまで幅広く支持されている。



**古森啓介**  
ALLFARM

自社農場で育てているのは「固定種」（在来種）と呼ばれる野菜。「固定種」でしか味わえない、野菜本来が持つ旨味・苦味・香りが特徴。



**渋田博文**  
しぶたの毎日きのこ  
（渋田産業）

最大の特徴は、香りとうまみ、コリコリともシャキシャキともとれる歯ごたえ。清流と豊穡な大地に恵まれる厚沢部町で独自のノウハウによる「蝦夷まいたけ」の通年栽培を確立すると共に、天然温泉の熱源を温度管理に利用することで無駄なCO2の排出を削減している。



**中野牧人**  
自然野菜のら

千葉県我孫子で自然に育つ美味しい野菜づくりを目指し、露地野菜を中心に有機栽培を行う。西洋野菜から伝統野菜まで比較的広く栽培し、利根川流域の堆積土壌の濃い味が特徴の農園である。地域内協力体制を作り、オーガニックな街として地域の活性化を目指している。



**菅秀和**  
たてみち屋

瀬戸内海の生口島で、年に2度土壌検査を行い「土のカルテ」を作成、科学的に農家の“勘”を蓄積していく専門家。化学合成農薬、化学肥料、除草剤、防腐剤を使用せず、土作りを主体とした柑橘をレモン中心に栽培している。耕作放棄地や農家の高齢化による後継者問題など、農業に関する様々な問題・課題への取り組みも注目される生産者。



**井上茂樹**  
INOUE EGG FARM

こだわりの飼料とアニマルフェアな飼育環境で育つ、濃厚卵が人気。雛からの食事教育や雌雄混飼の自然な姿で育てられた健康的な平飼いの鶏によってワンランク上の美味しさを実現。国産飼料米を配合した飼料を使用し、輸入飼料の割合を減らすとともに、国内水田の有効活用や農業地域の活性化などにも貢献している。