



Special Event

2022.5.20(Fri)/21(Sat)

料理界のダ・ヴィンチ 上柿元シェフが
発酵をテーマに料理をつくる日

<i>Title</i>	料理界のダ・ヴィンチ 上柿元シェフが 発酵をテーマに料理をつくる日
<i>Date</i>	2022年5月20日(金)、21日(土)の 2日間限定
<i>OpenHour</i>	19:00~
<i>Shop</i>	洋食ビストロ TŌYAMA
<i>Address</i>	東京都港区西麻布1-11-13
<i>Price</i>	1名様 ¥33,000 (税、サ、ペアリングワイン込み)

Masaru Kamikakimoto

料理人 上柿元 勝

- 1950 鹿児島県に生まれる。
- 1974 単身渡仏。パリとジュネーヴの「ル・デュック」、リヨンの「アラン・シャペル」、ヴァランスの「ピック」で修行。
- 1981 神戸ポートピアホテル「アラン・シャペル」のグランシェフを10年間務める。この間「トロワグロ」「ジャマン」にて研修。
- 1992 ハウステンボスホテルズ常務取締役総料理長及び、ホテルヨーロッパ総支配人を務める。
この間、ニューヨークの一流レストラン「ダニエル」「パーセ」で研修(2009年1月ハウステンボスホテルズ退職)。
- 1999 ブルゴーニュ、シャンパン、ローヌ三地方のワインシュヴァリエ受章。メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会名誉会員に。
- 2003 フランス共和国より農事功労章シュヴァリエを受章。
- 2005 鹿児島にてフランス料理「ミディソレイユ」及び「ポルトカーサ」をプロデュース(2020年3月終了)。
- 2007 「長崎県美術館カフェ」プロデュース(2019年3月終了)。
- 2008 長崎に「パティスリー カミーユ」オープン。オーナーシェフを務める。
- 2012 一般社団法人日本エスコフィエ協会(フランス料理のシェフの会)副会長就任。
- 2013 三ツ星レストラン「ピック」「レジス・マルコン」「ドゥ・カルメリート」などで研修。
- 2014 京料理「瓢亭」「菊乃井」「木乃婦」で日本料理の「だし」について研修。
- 2015 鹿児島にて山形屋レストラン「ル・ドーム」プロデュース。
- 2016 厚生労働省より「現代の名工(卓越した技能者)」に選ばれる。
- 2017 フランス共和国より農事功労章「オフィシエ」受章。農林水産省より第8回料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞。
- 2018 黄綬褒章受章。
- 2019 クラブ・ド・タスキドール会長就任。

常に自然の恵みに感謝し、食文化の発信を目指すとともに、日仏の交流に努める。さらに、地元食材の普及と食育の推進に取り組む。

これまで皇族をはじめ、モナコ国王、オランダ王子等VIPの晚餐を担当。様々なフランス料理コンクールにおいて審査員を務める。

一般社団法人全日本・食学会常任理事。薩摩大使。鹿児島市ふるさと大使。

著書『ソース~フランス料理のソースのすべて~』『キュイソン』(柴田書店)