

サンシャインサザンセト 総料理長・田中俊弘

2015年 [フランス農事功労章 シュバリエ・聖・ホルテユナ] 受賞
2010年 [レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ] 受賞



【経歴】

1981年、友人のフランス料理店を訪れた際、繊細で色彩豊かな料理に感動し、料理人への道を目指す。
1982年から広島で修業を重ね、1986～1993年、広島市内のホテルでスーシェフとして活躍。
1993年に渡仏し、フランスの二ツ星レストラン「ブルターニュ」で修業を重ね、洗練された本場のフランス料理の歴史と文化を学ぶ。同年に帰国し、1993～2004年、フランスで学んだ経験を生かし、己のスタイルを確立する。
2005年、サンシャインサザンセト料理長に就任。現在に至る。

【フランス農事功労章 シュバリエ・聖・ホルテユナとは？】

フランス共和国の農業・水産大臣より与えられる勲章の一つで、1883年に創設。
農業・水産省が仏農産物対外輸出・海外市場での販売促進・及び 仏食の文化の普及に特に功績のあった仏人や外国人に授与する勲章。日本人においては最近10年間で約70名が授章しており、95年に世界最優秀ソムリエに輝いた田崎真也氏が、99年にはフランス料理界の重鎮・村上信夫氏、嶋村光夫氏など周知の方々が名を連ねる勲章。

【レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエとは？】

フランスの著名な料理人であり現代料理の礎となったオーギュスト・エスコフィエ氏(1846～1935)の精神を引き継ぎ日本におけるフランス料理の隆盛に尽力することを目的として設立されたのが「日本エスコフィエ協会」。「ディシプル(弟子の意味)」を授与されるには、卓越した技術と経験が求められ、協会理事会による厳しい審査もあり、伝統的なフランス料理の大衆化・革新に貢献したシェフのみに与えられるフランス料理界の最高勲章。

ご年配のお客様にも気軽にフランス料理を楽しんでいただけるよう、日本料理のアレンジを折り混ぜつつ周防大島の厳選素材を使ってお料理をご提供させていただきます。是非、私の料理をご賞味いただければ幸いです。

総料理長 田中俊弘