

■杉浦仁志(すぎうら ひとし)

■1976年12月26日 / 大阪府出身



東京や大阪のレストランで研鑽を重ねた後、2009年渡米。全米で約50店のスペシャリティーレストランを展開するパティナ・レストラン・グループの創業者兼シェフ、ジョアキム・スプリチャル氏のもと、感性を磨き技術を習得する。エミー賞の授賞式やハリウッド・ボウル、ニューヨーク・ティファニー本店でのケータリングにも携わるなど多くのセレブリティをもてなした他、国内外で食の素晴らしさを伝えるイベントに数多く参加。2013年、「PATINASTELLA」のエグゼクティブシェフに就任(～2018年)。

2014年、2015年には、アメリカ・ニューヨークの国際連合日本政府代表部大使公邸で開催された、世界無形文化遺産となった「和食(WASHOKU)」をアピールするレセプションイベントに、シェフとして2年連続で参加。国連総会に出席する世界のリーダー、米国政財界、流通・メディア関係者、食関連事業者などをもてなした。

2017年5月には、イタリア・ミラノで開催された“The Vegetarian Chance”(野菜のみを用いた料理の世界大会)にて世界中から集まった名だたる料理人の中から「トップ8シェフ」に入賞。2019年には「日本ベジタリアンアワード2019」にて、初の“料理人賞”を受賞。更に活躍の場を拓けている。

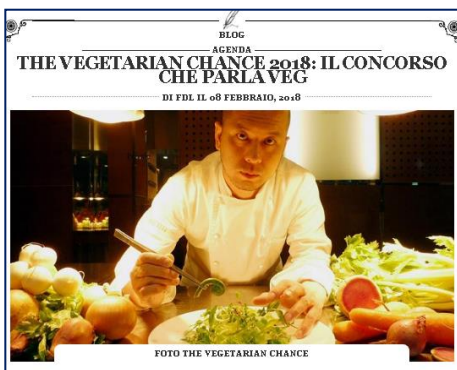


【主な受賞・掲載歴】

- 2010年 ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2010・5位入賞(協賛特別賞受賞)
- 2013年 「ふじのくに 食の都づくり仕事人2013」 受賞(主催・静岡県農林水産振興協議会)
- 2014年 「アミューズブーシュ オリジナルレシピコンテスト」優勝 (主催 ル・コルドンブルー・JAPON)



- 2016年 “The Vegetarian Chance (ザ・ベジタリアン・チャンス)”(開催・イタリアミラノ) TOP 8 受賞



- 2018年 「ザ・ベスト・オブ・シェフ50 2018~2019年版」(書籍・2018年7月5日発売)
『活躍する50人のシェフ(食を創造する個性が輝くシェフ)』として紹介掲載



- 2019年 「日本ベジタリアンアワード2019」初の“料理人賞”受賞 (主催・NPO日本ベジタリアン協会)



【国内外での主な活動履歴】

■ 2012年1月 “Japanese Food and Sake Collection 2012” (アメリカ・ロサンゼルス)

和食・日本食材を普及させるイベントに、ゲストシェフとして参加 (主催:JFCA)

■2013年1月 “Winter Fancy Food Show” (アメリカ・サンフランシスコ)

アメリカ西海岸最大の食イベントで、和食PRシェフとして参加 (主催:JETRO(日本貿易振興機構))

■2014年9月 “Enjoy Washoku Style Reception”

[World meets Japanese traditional dishes in NY] (アメリカ・NY国連大使公邸) (主催:農水省外務省)

「日本食・食文化の世界的普及プロジェクトのうち、日本食フェスティバル開催による理解促進」
世界の要人他食関連事業者等に対する和食レセプションを開催、プレゼンターシェフとして参加

■2015年9月 “Japan Cooks the healthy world「The Sushi」”(アメリカ・NY国連大使公邸) (主催:農水省外務省)

2014度に引き続き同コンセプトイベントでエグゼクティブシェフとして参加



■2015年6月 「キッチンが走る！～宮崎県編～」(NHK総合テレビ)に出演

新進気鋭の料理人がタレント・杉浦太陽と一緒にキッチンカーで日本の地域を訪れ一夜でレシピを作成し生産者様に振る舞う番組に出演。



■2018年4月 ウォルト・ディズニー・スプリングス(アメリカフロリダ州オーランド)敷地内にある人気レストラン “MORIMOTO ASIA (モリモトアジア)”にて、開催中の『SAKURA FESTIVAL(桜フェスティバル)』のイベントとして行ボレーションディナーに、初のゲストシェフとして招かれゲストに料理を振る舞う



■2016年～ 野菜ソムリエ協会他企業とのコラボレーションイベントを行い、日本各地の野菜、食材を調理し、素晴らしさを広めるイベントを開催。定期的に協会、他企業との共同企画で料理教室やシェフコラボを多数開催