

平成17年度 きのくに技能奨励賞

み むら まさ ひろ
味 村 正 弘

住 所：和歌山県和歌山市
出 身 地：和歌山県和歌山市
生 年：昭和27年

■現在
シェフ

◎業績及び経歴

洋食店でのアルバイトをきっかけとし、料理に魅了され15歳で料理界へ入る。各地のレストランで修行を重ね、和歌山市内の著名ホテルで総料理長を務めた後、平成6年、緑に囲まれた和歌山城近くにフランス料理店をオープンする。「お客様の心に響く料理を」の精神をモットーとし、常に技に磨きをかけている。親しみやすい人柄と繊細な感性を生かした料理は多くの人の心をとらえ、店は訪れる人でにぎわいを見せる。昭和63年世界料理オリンピック金メダル、平成2年ワールドカップ世界大会銅メダル(団体)、平成16年世界料理オリンピック銀メダル獲得。また、大阪食博覧会、大阪グルメフェア、紀州生き生き料理展への出展を始め、数々のコンテストで優秀な成績を納めている。現在、和歌山から世界へ発信できる新しいフランス料理の創造にチャレンジし、日々精進し続けている。