



山崎 隆 *takashi yamazaki* レストラン山崎 オーナーシェフ

1952年青森県西津軽郡森田村生まれ。弘前・東京・仙台で修行。1986年渡仏、ロワイエットにあるレストラン「ラ・テラス」のジェラルド・アントナン氏に師事。同年、ホテル法華倶楽部弘前店洋食料理長に就任。1989年木村秋則さんに出会い、無農薬、無肥料、無除草栽培で生産された、「木村秋則さんのりんごの冷製スープ」を創作する。同年弘前フランス料理研究会を設立、初代会長。1992年地方からの発信、こだわり生産者とこだわり料理人による「夢のディナー」を始める。1994年レストラン山崎を創業。2002年より小学生を対象にした「味覚の授業」を開始。2003年「洋館とフランス料理の街ひろさき」キャンペーン。「弘前フレンチ」と命名した木村秋則さんらの津軽の良い生産者の食材を使った弘前ならではの、創作フランス料理の普及活動を始める。2014年から「木村秋則の自然栽培夢のディナー」全国ツアー開催事務局を担当。弘前にて開催スタート、同年大阪、2015年東京、2016年倉敷にて開催。2017年八戸、大阪、東京、2018年、金沢、福岡にて開催予定。



岩脇 隆之 *takayuki iwawaki*

八戸グランドホテル
調理部 料理長

岩手県洋野町出身。1984年八戸グランドホテルに入社。2013年八戸市卓越技能者表彰。調理に携わって30年。料理は生き物。1秒1秒を大切に、一手間一手間を惜しまずに、が Motto です。



八田 恭章 *yasuaki hatta*

八戸パークホテル
西洋料理部 部長

1998年2月全日本司厨士協会西洋料理（アカデミー銀賞）、2009年9月八戸市卓越技能者表彰、2012年5月フランス国オーギュスト・エスコフィエ協会デスプール賞受賞、2016年青森県卓越技能者表彰。



須田 忠幸 *tadayuki suda*

八戸プラザホテル
調理部 部長 西洋料理 料理長

フランス料理コンテスト金賞2回、銀賞1回。青森県卓越技能者表彰。「青森県食命人」代表。公益法人全日本司厨士協会八戸支部支部長。一般社団法人日本エスコフィエ協会会長。



畑中 淳 *makoto hatanaka*

八戸プラザホテル
調理部 副部長 パティシエール料理長

八戸プラザホテルパティシエール課を独学で22歳の時に開設。フランス料理コンテスト・デザート部門金賞3回、銀賞1回。八戸産業振興展菓子コンクール優秀賞5回。JAPAN CAKE SHOW TOKYO 作品展技術賞。青森県卓越技能奨励賞受賞。青森県洋菓子協会八戸支部副支部長。



沢上 弘 *hiroshi sawagami*

有限会社 日本の味 俵屋
代表取締役

三戸郡新郷村出身。1952年3月28日生。八戸前沖さばブランド推進協議会副幹事長。ふるさと祭り東京、2016年第7回と2017年第8回「八戸銀鱈トロ漬丼」で2連続グランプリ受賞。念願の殿堂入り果たす。

夢のディナーを司る 六人のシェフ。

Dinner of Dream in AOMORI

夢のディナー参加お申込み

下記に必要な事項をご記入の上、ファクスまたはEメールにてお申込みの上、参加人数分の会費を下記口座へご入金ください。会費のお振込を確認でき次第、受付完了とさせていただきます。開催一週間前を目安に参加証をお送り致します。代理の方の参加も可能です。

※ご参加の皆様にご記入頂きました個人情報につきましては、今回のイベント以外には使用致しません。

フリガナ

お名前

お支払名義

参加人数

名

参加証送り先ご住所 〒

E-Mail

電話番号

ファクス番号

携帯番号

●お振込先／青森銀行 根城支店 普通預金 3051607 口座名 青森県木村式自然栽培実行委員会（振込手数料は振込人様のご負担となります）

●お問合せ・お申込み先／青森県木村式自然栽培実行委員会 事務局・〒039-1166 青森県八戸市根城8丁目6-11 (株)近田会計事務所内 (担当:田口/中村愛)

TEL: 0178-43-7051・FAX: 0178-44-8149・Eメール: aomorikumurasiki@gmail.com・ホームページ <http://8nohe-c.com/ao-kimurashiki/>