



ロイ ヤマグチ ROY YAMAGUCHI

シェフ
Founder of Roy Yamaguchi Group of Restaurants and Executive Director of the Culinary Institute of the Pacific

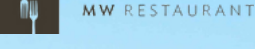
ハワイに10店舗の他、米国本土や海外にもレストランを展開。数々のテレビ番組の他、米国の公共放送サービス「PBSテレビ」『ハワイック with ロイ/ヤマグチ』ではパーソナリティーを務め、60か国以上300を超えるテレビ局で放送。多くの賞を受賞する中、1993年にはアメリカで最も権威のあるジェームス・ビアード賞をハワイで最初に授与。アメリカを観光地として成長を即した功績に、オバマ政権の「ブランドUSA」の理事にも指名され、料理界だけではなく彼の業績は高く評価されている。NYの料理学校CIAで理事を務め、2024年よりハワイCIPのエグゼクティブディレクターとなる。



デニス ヤマグチ DENISE YAMAGUCHI

シェフ
Hawaii Food & Wine Festival CEO

毎年秋に開催される「ハワイ・フード&ワイン・フェスティバル」の最高経営責任者。世界中から100人以上のシェフを招待するなど、世界のシェフとの繋がりを持つ。自身のコンサルティング会社を設立する前は、NCLアメリカのコミュニティ・リレーションズ担当ディレクターとして、特に近隣の島々におけるコミュニティ・リレーションズ戦略を指揮し、数十億ドル規模の新会社ハワイ市場に参入する際に尽力した。2014年から2018年まで、イースト・ウエスト・センター財団、ハワイ・フードバンク、ハワイ州観光局の理事を務めたこともある。



ウェイド ウエオカ WADE UEOKA

シェフ
MW Restaurant

ホノルルで生まれ育ったMWレストランのオーナーシェフ。ハワイアン航空のエグゼクティブシェフも務めている。ハワイを代表するシェフの一人として数々の地元の賞を受賞している注目のシェフ。最初の仕事はジッピーズでのフライコックだった。ジッピーズで働いた2年後、アラン・ウォンズで下ごしらえコックの仕事に就き、それから7年後、料理長にまで上り詰めた。ザ・フレンチ・ランドリーやラスベガスのアレックスで有名なステージを経験したベテランである。



シェルドン シメオン SHELDON SIMEON

シェフ
Tiffany's Restaurant & bar

アメリカの大人気料理番組「トップ・シェフ」のファイナリスト。多文化要素のあるハワイ料理を楽しめるTiffany's restaurant & barを経営しているオーナーシェフ。また、TIN ROOFやハワイ島のレストランLineageも手掛けている。SNSでは12万人のフォロワーがいるなど、ハワイのフードブロガーと比べても破格の数字を持つシェフ。



ジェイソン ピール JASON PEEL

シェフ
Namikaze

ナミカゼ・レストランのオーナーシェフ。料理学校KCCを卒業後、様々なレストランで経験を積み、KCCの料理学校で6年間、国際色豊かな料理コースを教える。そして2022年6月にレストラン、ナミカゼ・ハワイをオープン。地元人気のレストランとなっている。(※KCC: ハワイ州立大学の短大が、カピオラニ・コミュニティ・カレッジ。最高レベルの厨房、施設を有する調理学部棟があり、ハワイから多数のシェフを輩出している学校)



ロビン マイ ROBYNNE MAI

シェフ
Fete Restaurant (James beard賞授与)

ダウンタウンで人気レストランFETEのオーナーシェフ。米国料理界のアカデミー賞、と言われるジェームズ・ビアード賞を2003年にシャフマプロ氏が授与して以来19年ぶりで授与した今話題のシェフ。ハワイではシェフ4人目であり、ハワイの女性シェフとしては初めて授与している。2021年には、ワイキキにレストラン・ヘイデイ(Hey Day)をオープンしている。



シェイマス アルウィン SHAYMUS ALWIN

シェフ
G-Lion Hawaii (LA VIE, Quiora, HY's)

現在、ハイズ・ステーキハウス、ザ・リッツ・カールトン・ホテル内のレストラン、ラ・ヴィー、ケオラなど、G.Lion Hawaiiグループのコーポレートエグゼクティブシェフ。料理とマネージメントで数々の賞を受賞。2016年にアメリカの大人気クッキングショーBeat Bobby Flayの出演経験あり。



グラント イトミツ GRANT ITOMITSU

シェフ
KCC Associate Professor

全米でトップ20に入るカリナリースクール調理科学部の取締役会長。アメリカ料理連盟教育財団認定委員会(ACFEFAC)より、最高レベルの教育水準を持つ教育機関として認定されており、世界的に有名なシェフを多数輩出している優れた大学の教授を務める。学生からの評価が非常に高い。自身もかつてはシェフであり、今回の参加者の中ではトップクラスの人間栄養学の知識を有する。



ヴィクラム ガーグ VIKRAM GARG

シェフ
Umi Restaurant

レストラン名が海からなるUMI。ディナーメニューのほとんどが高級シーフード食材を使用するメニューがならぶ。ポートブレアーのベイ・アイランド、ムンバイ(ボンベイ)とニューデリーのオペロイ・ホテル、ドバイのメトロポリタン・パレス・ホテルなど、インド有数の5つ星ホテルやレストランで料理の腕を磨いてきた。元ハレクラニの総料理長も務めた。



クリスチャン テスタ CHRISTIAN TESTA

シェフ
Halekulani Hotel

ハレクラニ・ホテルのエグゼクティブシェフ。ハレクラニとハレパナ・ワイキキの両ホテルの料理事業を指揮し、ハイエンドなパーティーがホテル内で行われることから最高級の食材を使用することも多い。アメリカで最も才能があり尊敬されているシェフを紹介する業界専門誌『ベスト・シェフ・アメリカ』にも掲載されたことがある。



インフルエンサー

ショーン モリス SEAN MORRIS

オアフ島・ホノルル出身。ハワイの大手ホテル、ショッピングセンターから小規模なショップまで数多くの顧客を持つ広告代理店の代表を務める。美食家、ワイン愛好家としても知られており、ハワイの日本語情報誌「ライトハウス」のコラムやVogue Japanのブログ執筆などアジアメディアを中心に幅広く活躍。2023年6月にハワイの総合グルメガイド『ショーン・モリス ハワイローカルグルメ完全ガイド366』を発売した。



インフルエンサー

メリッサ チャン MELISSA CHANG

マーケティングと候補の分野で25年以上の経験を持つ。現在はフリーランスのライター兼独立系マーケティング・コンサルタントとして、新しいソーシャルメディアと従来のメディアを融合させ、クライアントのマーケティング活動を最大化することを専門としている。アメリカ広報協会の認定を受け。ハワイ支部から2006年グレッグ・W・ペリー・パブリック・リレーションズ・プロフェッショナル・オブ・ザ・イヤーに選ばれ、2010年には会長賞を受賞。また、Bytemarks誌の「ホノルルのソーシャルメディア・ギーク・トップ20」、Honolulu Weekly誌の「ホノルルのベスト・ツイッター」にも選ばれた。自身のSNSの精力的な活動とハワイ食のSNS、Frolic Hawaiiの運営もしている。



インフルエンサー

ブライシン カレ BRICIN KALE

魚をはじめ水産物をこよなく愛し、自ら釣りやスピアフィッシングをし、食堂を経営する料理人でもある。Hawaii's Onlyブランドで包丁の販売、店舗展開、SNSの果敢な発信を続けており、刺身の盛り付けや調理風景の配信はとて人気で、ハワイにおけるシーフードのファンをけん引している。日本にはまだ行ったことがなく、今回憧れが叶うとかなり興奮している。海外旅行が初めてであり、今回の為にパスポートを取得。



インフルエンサー

アヤ レスリー AYA LESLIE

ハワイ最大級の食のイベント、「フード&ワイン・フェスティバル」の運営と広報担当でハワイ、米国本土のシェフ数百名とのパイプを持つ。フード&ワイン・フェスティバルのSNSの発信はもちろん、多数のシェフに対する影響力は大きく日本産水産物の流通インフルエンサー欠かせない存在である。



インフルエンサー

コリーナ クアック CORINA QUACH

2020年にハワイ大学マノア校を卒業したコリーナ・クアックは、ソーシャルメディアでは@fiveftfoodieとしてよく知られている。現在のフォロワーは50,000人で、ソーシャルメディア・マネージャーとして、オアフ島の多くの企業にサービスを提供し、製品やサービスを紹介するプラットフォームの成長に貢献。フードランドの75周年記念イベントやセントラル・パシフィック銀行のキャンペーンなどにも携わっている。