

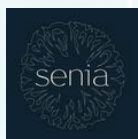


シェフ

アンソニー ラッシュ ANTHONY RUSH

Restaurant Senia、Podmoreオーナーシェフ

ロンドン郊外で生まれデボンに育つ。16歳でキャリアをスタートさせ、1つ星のミシュランレストランで働き始めるが、才能を磨くために2つ星、3つ星のミシュランレストランへ。22歳でカリフォルニアのトーマス・ケラーによる「ザ・フレンチ・ランドリー」に勤務。その後イギリスの「ザ・ファット・ダック」、2005年にはアメリカNY市の3つ星ミシュランレストラン「ペル・セ」で働く。2013年ロンドンの「ホッグ・ソルト」と「ソーホー・ハウス」の料理ディレクターに就任。2015年ロンドン・メイフェアで世界的に有名なクラリッジズ・ホテルにある「フェラ」のヘッドシェフとなる。2016年ハワイに永住「セニア」をオープンし、Wine Enthusiast誌により「100ベストワインレストラン」に選出される。以来、多くの賞を受賞し、ジェームズ・ビアード財団からは数年連続で「ベストシェフ」としてノミネートされている。2021年創作カクテルを楽しめるダイニングレストラン「ポッドモア」もオープンした。今後は日本にも出店をしたいと考えている。



PODMORE

<https://www.restaurantsenia.com/ala-carte>

<https://www.barpodmore.com>





シェフ

キ チョン KI CHUNG

Bar Maze ヘッドシェフ

韓国・インチョンで生まれ、サンフランシスコ湾岸エリアで育つ。カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカを卒業し、米国内の複数のミシュラン星付きレストランで修行を積む。修行先には、「フレンチ・ランドリー」、「マンレサ」、「ベヌ」、「ザ・ファット・ダック」、そして「ジャン＝ジョルジュ」が含まれる。その後5つ星ホテル「ローベルジュ・カーメル」の「オーベルジュ・レストラン」に配属、キッチンのガルド・マンジェからオーベルジュ・レストランの初代シェフ・ド・キュージーヌに昇進。ここではレストランを、ミシュラン星獲得、フォーブス五つ星評価、そして「オピニオネイティッド・アバウト・ダイニング」リストの北米ランキング 14位に導いている。



<https://www.barmaze.com>





マサ アルナルド グシケン

シェフ MASA ARNALDO GUSHIKEN

El Cielo by Chef Masa オーナーシェフ

ブエノスアイレスで生まれ、12歳の時に日本で数年間を過ごす。その後料理に興味を持ち飲食業に従事し、新たな視点を得るためにロサンゼルスに移住。ロスでフランス料理と日本料理の貴重な経験を積み30歳で日本へ戻る。シェフ・ヒデ・ヤマモトの下で修業をしたのち、スペインレストラン『LA BODEGA』のシェフとして活躍。32歳でスペインへ渡り、ガリシアやサン・セバスチャンで本場のスペイン料理を学び、2014年ハワイに移住。そこから7年間にわたってコーポレート・エグゼクティブシェフとして高い評価を得る。2023年5月1日、スペインスタイルのタパスレストラン「エル・シエロ」を開店。日本、ロサンゼルス、スペイン、ハワイでの経験を創造的に融合させた料理を提供している。現在、多くのシェフをはじめ食のプロがこの店を訪れ、その料理を絶賛しており、人気上昇中のレストランである。今年9月には、ハレアイナ・アワード「2024年ベスト・ニュー・レストラン」を受賞した。



<https://elcielo-hawaii.com>





シェフ

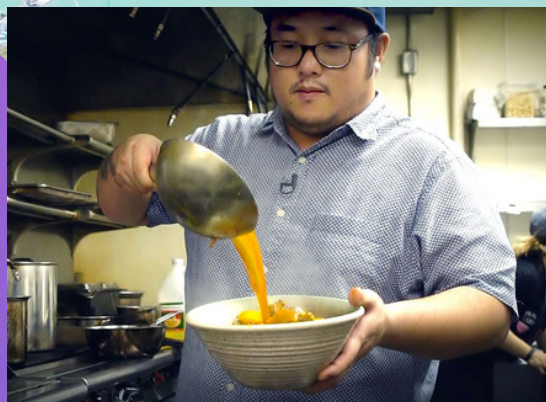
アンドリュー リー ANDREW LE

THE PIG & THE LADY オーナーシェフ

2014年ジェームス・ビアード・ファンデーション・ライジング・シェフ・オブ・ザ・イヤーのセミファイナリストである。2001年にニューヨークのカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカに入学し、2006年にプログラムを修了。すぐにジョージ・マヴロタラシティスとケビン・チョンの指導の下、シェフ・マヴロに就職。2011年、アメリカ本土で流行しつつあった新しいレストランコンセプトを探求する機会を得て、現在人気のポップアップ「The Pig & The Lady」をスタートさせた。そして自身の技術と料理知識の拡大に専念し2012年8月、アンドリューはサンフランシスコにオープンしたばかりの「リッチ・テーブル」で6ヶ月間修業し、ジェームズ・ビアード最優秀新人レストラン賞にノミネートされた。現在「ザ・ピッグ&ザ・レディー」はハワイと日本（恵比寿）に展開している。

THE PIG
& THE LADY

<https://thepigandthelady.com>





通訳
(PR, 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。

 <https://www.instagram.com/incurablepicture/>

