

この表紙が目印！



2015年度レシピ開発に

ご協力いただいたシェフのご紹介

レシピ詳細に関しては、袖ヶ浦市のHPからご確認いただけます。

▶ <http://www.city.sodegaura.lg.jp/>レシ
ピ
考
案
シ
ェ
フ

1

飯嶋 優太 シェフ

Iijima Yuta

自由が丘のイタリアンレストラン「INOW」にて約9年間勤務し、シェフとして経験を積む。その後、独立開業を果たし、2013年12月、自由が丘に「肉Bistro INOW & MONI」を開店。この企画に参加したことで出身地である千葉県に貢献でき大変感謝しています。袖ヶ浦市では畜産物、野菜、果物に力を入れている事、それは当店肉ビストロとの共通点でもあります。

● <http://r.gnavi.co.jp/njuhpsjz0000/>本マグロの低温コンフィ
〜パッションミソース〜パッションフルーツ
アイスキャンディー

はちみつのカタラーナ

レシ
ピ
考
案
シ
ェ
フ

2

小林 孝好 シェフ

Kobayashi Takayoshi

19歳から料理の世界へ。宝塚アモーレアペーラで3年間修業後イタリアンの名門青山サバティエニに入社。25年間ローマ料理を学ぶ。ローマ本店でもその腕をふるい、帰国後、青山店の料理長を経て2010年麻布十番にVISORIDEを開業。現在は目黒にて、レストラン小林のオーナーシェフとなる。イタリアとワインとワンコが大好き！最近ではイタリアオペラと宝塚歌劇にちょっぴり夢中な50代。

● <http://r.gnavi.co.jp/j0u2azh70000/>パッションフルーツの
エスニックソース落花生の
バーニャカウダソース

米粉のクレープ

サツマイモと落花生のニョッキ
クリームソースパッションフルーツ 落花生
それぞれをジェラートにゴルゴンゾーラチーズと落花生
米粉のタルト

サツマイモのモンブラン

レシ
ピ
考
案
シ
ェ
フ

4

富山 勉 シェフ

Tomiyama Tsutomu

高校卒業までは剣道バカ。料理道を志し調理師学校へ。卒業後、東京 京橋のシェイノに就職。赤坂ビストロボンファムへ移り1992年からスーシェフ、2006年にはシェフへ就任、そして2009年にビストロボンファムを買い取り、オーナーシェフとなる。“レストランの味をビストロで”をコンセプトに、ワイン会や食材フェア、イベントなども行っています。

● <http://r.gnavi.co.jp/e904800/>平目のボワレ レタスと米粉の
バターソース レタスのサラダ鴨胸肉のロースト
ピーナッツソースパッションフルーツのプリン
ココナッツのクリームと米粉アイスパッションフルーツの
クレーンピーナッツとサツマイモの
フィナンシェ