

# The History of Shonai

おいしいものを守り、伝えてきた歴史



01

# The People of Shonai

Support the Delicious Land.

「食の都 庄内」を支える人々



食の都 庄内 親善大使

庄内の「食材」と「食文化」をもとに、常に創造的な料理を生み出している4人の料理人、「食の都 庄内」親善大使。パワフルかつスペシャルな料理とともに、「庄内の食」の豊かさ、素晴らしさを全国に発信しています。

**奥田政行 親善大使**

鶴岡市出身。今や日本を代表する料理人で、「アル・ケッチャーノ」を主宰。在米野菜などの地域固有の旬の地元食材にこだわり、生産者と消費者をつなぐ。

**土岐正富 親善大使**

鶴岡市出身。全国日本料理コンクール・郷土料理部門で農林水産大臣賞(最高賞)をはじめ、数々受賞。現在は日本料理の普及と、庄内の食材による新商品開発・監修に携わる。

**太田政宏 親善大使**

神奈川県出身。約50年前、東京・日生劇場のレストランから庄内へ。新鮮な魚介などを庄内の食材とフレンチを融合、「フランス風郷土料理」を確立。庄内に洋食を根付かせた、レジェンド的存在。

**古庄浩 親善大使**

大分県出身。モロッコ日本大使館、大塚第一ホテルなどを経て、東京第一ホテル鶴岡の総料理長。フレンチベースの独自に開発した多国籍料理を提供。現在は関西で活躍中。



30年の歴史!

**庄内DECクラブ**

庄内の西洋料理の  
開発と創造をめざす西洋料理人の会

~Shonai Development European Food Creation Club~

平成元年に、太田政宏シェフらが中心となり結成した、庄内一円シェフたちの会。今では20代から70代の、50人以上のシェフたちが会員。先輩が後輩を教え、世代を超えて切磋琢磨しながら、「庄内の食材を生かす、庄内の洋食」を日々研究、提供しています。庄内の「洋食文化」を支え、リードしている存在です。

毎年開催する「庄内産食材キャンペーン」など、お店の垣根を越えた企画・イベントにも取り組んでいます。

「庄内DECクラブ」フェイスブックはこちら→

