



石原 雅弘

1988年「ホテル メトロポリタン エドモント」入社。同ホテルは、フランス本土にて日本人初のミシュランの星を獲得した、現ホテルメトロポリタンエドモント名誉総料理長の中村勝宏氏が率いる、東京を代表する食のホテルです。

1999年同ホテルのメインダイニング「フォーグレイン」の料理長に就任。

2007年渡仏しミシュラン三ツ星レストランにて修行をし、2008年洞爺湖サミット晩餐会に料理スタッフとして参加。

2009年フレンチの古典的手法を活かした、ケアフードのフルコースを考案し「介護食はご馳走」として提供。多くの高齢者に評価されるなか、新聞、雑誌・TV等で紹介され、全国の医療機関や高齢者施設から注目され今日に至っています。

2014年2月7日ケアフード賞味会 メインディッシュ



黒毛和牛 二種の味わい ビトーク 和風エミュルジョン
赤ワイン煮込 ヌイユ添え