

## シェフ ソムリエ プロフィール

### 植竹 隆政

#### グランシェフ

1963年神奈川県生まれ。高校卒業後、東京調理師専門学校で和食、中華、西洋料理を学び「バスタバスタ」の開業メンバーとして活躍。その後単身イタリアに渡り、3年間の修行の中でオリーブ油とイタリア野菜の美味しさに開眼。帰国後ピゴロッツの料理長を経て、1999年11月東京・代官山に「カノビアーノ」をオープン。以後、京都・三条に「カノビアーノ京都」、代官山猿楽町に「カノビアーノ ヴィレッタ」、東京・八重洲に「カノビアーノ東京」を。また大阪江坂に「アネックス・カノビアーノ」、六本木に「グリリア・ウエタケ」を展開するなど、全国各地のレストランの料理監修も行っている。2007年3月に六本木防衛庁跡地の東京ミッドタウンに「カノビアーノカフェ」をオープン。現在は、本店と各店舗を精力的に行き来する日々を送っている。www.canoviano.net

### 藤澤 賢二

#### シェフ

大学中退後、料理の世界に入り、数々の有名店で修行。22歳で東京・四谷の「オテル・ド・ミクニ」で6年の修業の後、宮崎へ帰郷。家業である老舗レストラン「らんぶ亭」で精力的に活躍。2007年、STESSAレストラン・リニューアルに伴い、東京・代官山の名店「カノビアーノ」オーナーシェフと共に、宮崎でイタリアンの新境地を切り開く。

### 椛田 裕之

#### ソムリエ

1997年 日本ソムリエ協会認定 ソムリエ呼称資格取得。インターコンチネンタル東京ベイ レストラン「LA PROVENCE」にてソムリエとして勤務。仕事をしながらアメリカ・カリフォルニア、フランス・シャンパーニュ地方、フランス・ブルゴーニュ地方にてワイン生産者と交流。2004年 シャネルジャパン ページュ アランデュカス 東京にてアシスタントダイニングマネージャーとして勤務。2008年1月より勤務

### 野尻 寛二

#### ソムリエ

2004年 日本ソムリエ協会認定 ソムリエ呼称資格取得。インターコンチネンタル 東京ベイ レストラン「LA PROVENCE」にてソムリエとして勤務する傍ら、メンバー chart Houseにてバーテンダーとして勤務。2006年 レストラン「le 6eme Sens」にてソムリエとして勤務。2007年7月より勤務