

～イベントゲストの紹介と今後の展開について～

《イベントゲストの紹介》

1. 中村シェフについて <https://labonnetable.jp/>

千葉県出身。渋谷「シェ松尾」、新江古田「レストラン・ラ・リオン」などで腕を磨き、西麻布の「サイタブリア」へ。同店が「レフエルヴェソンス」としてリニューアルすると、次世代フレンチの旗手として注目を集める。2012 年、スーシェフに昇格。2014 年、「LA BONNE TABLE」のオープンとともにシェフに就任。また、2024 年・2025 年と二年連続でミシュランガイドにてセレクトドレストランに選出され、今年 4 月には自身のレシピ本「フレンチシェフの引き算レシピ」を出版。

2. 海外インフルエンサーについて

今回のツアーや会食イベントの様子を、各自の SNS アカウントを通じて、世界に向けて発信します。

・Beam Sensei (タイ) <https://www.youtube.com/@BeamGakusei>

YouTube 登録者 27.8 万人。食・文化・ライフスタイルを発信する人気インフルエンサー。

・強運少女 RU (台湾) <https://www.youtube.com/@rulovejapan>

YouTube 登録者数 27.7 万人。日本文化を中心に発信し、YouTube や Instagram で幅広い層に人気を持つライフスタイル系インフルエンサー。

《今後の展開について》

本ツアーの後は、東京都内の飲食店 3 店舗での「浪江町産品フェア」の開催を予定しています。また、浪江の食材の美味しさや、「請戸もの」の魅力を、より多くの消費者へ届ける取り組みも展開予定です。