


お名前		サトウ マサミ		
		佐藤 雅美		
店舗名				
店舗情報	郵便番号			
	住所			
	TEL			
	ホームページ	http://www.dd-cafe.jp		
		登録年月日	平成25年12月25日	
略歴		<p>幼いころをマレーシア・シンガポールで過ごし、留学先のボストンや、訪れた土地の食文化に魅了される。西洋美術史専攻。外資系化粧品メーカーや食品メーカーでの勤務を経て、独立。パン講師として200回の授業を担当し、講演、料理教室、メニュー開発やイベントプロデュースなど幅広く活動している。2010年より、全国の農産物の付加価値を「ストーリー」として伝え、楽しい食卓を提案するとともに、地域活性化につなげることをテーマとして「Delicious & Delight Cafe」を企画・実施している。これまでに北海道から沖縄まで25都道府県の産地を訪ね、ウェスティンホテル東京「ビクターズ」、広尾「KENZO ESTATE WINARY」、「リストランテ ACQUA PAZZA」、銀座「坐来 大分」、「GINZA KANSEI」など、都内のホテル・レストランにてシェフとコラボレーションして、36回のイベントを開催した。</p> <p>農林水産省「食のオフィシエ」、食農連携コーディネーター、パンコーディネーター、はまふうどコンシェルジュ、高知野菜サポーター、大分乾しいたけ食の伝道師などを務める。</p>		
ジャンル		その他(シニア野菜ソムリエ / 食農連携コーディネーター)		
PRポイント		<p>幼い頃の海外での食体験や料理上手な母親の影響もあって自然と食に携わりたいと思うようになりました。食品メーカー勤務時に、個人でも何かを伝えたいと思い、野菜ソムリエの資格を取得し、その後独立。講演、パン・料理教室、企業や自治体のレシピやメニュー開発、イベントプロデュースなど幅広く活動しています。日本の野菜や果物を紹介し、地域活性化につなげたいとの思いで「デリシャス&デライトカフェ」というカフェスタイルの体感型セミナーを立ち上げました。経験・感動を伝えたいと思い、料理を作るだけでなく、産地からテーブルにあがるまでの食材のストーリーを学べる場を提供しています。毎月、シェフとコラボレーションしてレストランイベントを行っています。これまでに北海道から沖縄まで、25都道府県の産地を訪ね、各地域の農産物や食文化を学び、伝えるとともに、海外の食文化や郷土料理(世界のおうちごはん)も伝えています。</p>		
店舗写真				