

お名前		ノザキ ヒロミツ 野崎 洋光	
店舗名			
店舗情報	郵便番号		
	住所		
	TEL		
	ホームページ	<a href="https://www.instagram.com/nozaki_hiromitsu">https://www.instagram.com/nozaki_hiromitsu</a>	登録年月日 平成24年8月20日
略歴	1953年福島県生まれ。東京グランドホテル、八芳園を経て、1980年～2023年迄、東京・西麻布「とく山」の料理長となり、1989年に南麻布「分とく山」を開店し総料理長として統括。2023年12月末に分とく山を勇退。現在は和食料理人として各種メディアを通して、理論的な料理法に基づくわかりやすい和食を提唱。企業アドバイザー、映画やドラマの料理監修なども行っている。著書多数。		
ジャンル	日本料理		
PRポイント	素材そのものの味を生かした料理と「食の原点は家庭料理にあり」という考えが多くの共感を呼び、地産地消や食に関する講演やイベントなどにもひっぱりだこである。著書も多数あり、わかりやすい説明とアイデア豊富な料理が人気。福島県ブランド認証制度委員、しゃくなげ大使、「ふくしま食材データブック」の監修など福島県の食の振興に貢献している。		
店舗写真			