

KIHACHI 創業者 熊谷喜八 プロフィール

主な経歴

1946年 東京生まれ

銀座東急ホテルを皮切りに、セネガル、モロッコ日本大使館料理長に就任後、渡仏。

パリの「マキシム」、「パヴィヨンロワイヤル」で研鑽を積み、その後当時ジョエル・ロブション氏が率いていた「ホテル・コンコルド・ラファイエット」でセクションシェフを務める。帰国後、高樹町「シルバースプーン」料理長、葉山「ラ・マーレド・茶屋」の総料理長を務め、1987年KIHACHIをオープン。フランス料理をベースに、日本発の洋食として**KIHACHI流無国籍料理**を生み出す。またレストランだけの世界にとどまらず、カフェやケーキショップ、なども手がけている。

日本では有機野菜という言葉が定着していない頃から、日本全国の生産者を支援するためのマーケットをレストラン地階に作り、産直食材の販売を行うなど、生産者支援を積極的に行い、料理人としてお客様の口に入るものには絶対的な責任を持ちたいという姿勢を変える事なく、**"食を通して日本を元気に"**現在も全国の産地を訪問し続けている。

現在、アイビー株式会社最高顧問を務める。

- ・ 日本フードコーディネーター協会 顧問
- ・ 全日本洋菓子工業会 監事

主な出版物

「KIHACHI 旬レシピ 青森の四季を料理する」

「KIHACHI 旬レシピ 高知の四季を料理する」

「KIHACHI四季のレシピ集」春夏秋冬編 全4巻 他多数

