

「三流シェフ」、70歳からの挑戦



三國 清三 氏

2022年12月、ぼくは「三流シェフ」を出版（90,000部/7刷）し、幅広い世代の皆さんに支持していただきました。中でも予想外だったのが、多くの若い皆さんに読んでもらえたことです。テレビでの再現ドラマも大好評で、その後のYouTubeでは537万回以上も再生されました。

時代の寵児と言われながら、がむしゃらに突っ走ってきたぼくが、一大決心をして「オテル・ドウ・ミクニ」を閉店する理由と、ぼくが戦ってきた人生のすべて。そして70歳からの新たな挑戦についてお話しいたします。

【プロフィール】 三國清三(みくに きよみ)

1954年 北海道増毛町生まれ。15歳で料理人を志し、札幌グランドホテル、帝国ホテルにて修業。

1974年 駐スイス日本大使館の料理長に就任。大使館勤務の傍ら、フレディ・ジラルデ氏に師事する。その後もヨーロッパの三つ星レストランで修業を重ねる。

1985年 東京・四ツ谷にオテル・ドウ・ミクニをオープンする。

2013年 フランスの食文化への功績が認められ、フランソワ・ラブレー大学にて名誉博士号を授与される。

2015年 フランス共和国よりレジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを日本人の料理人として初めて受勲。

2019年 「JAPONISÉE Kiyomi Mikuni」を出版。映画でいう「オスカー賞」と賞賛される、“グルメン世界料理大賞2020”Hall of Fame 部門で唯一入賞し、後世における規範となる傑作と評価される。

2022年 「三流シェフ」を出版しベストセラーとなる。現在、子どもの食育活動や、家庭でできる手軽なレシピをYouTubeで発信している。

2024年2月17日(土) 17時~18時

TKP ガーデンシティ PREMIUM

天神スカイホール

(福岡市中央区天神 1-4-1 西日本新聞会館 16階)

又は Zoom ウェビナー

参加費 **無 料**

