

ケアフードなど



患者さんや高齢者のご要望に 気軽に応じているシェフ・レストラン

「お客様のご要望にはいかようにもお答えするのが務め」と優しい対応をしてくださっているシェフをご紹介します。当NPOのケアフード試食会にも講師として出席、ご指導いただいています。

●東京ステーションホテル (JR東京駅)

石原 雅弘 総料理長

1999年よりホテルメトロポリタンエドモント「フォアグレイン」の料理長を務め、2008年の北海道洞爺湖サミット晩さん会に総料理長・中村勝宏氏の片腕として活躍、各国首脳の高評を得る。2012年10月にJR東京駅にオープンした東京ステーションホテルの総料理長に就任し、多忙な日々を送る。

ケアフードの考案者で、千葉県がんセンターや国立がんセンター東病院の試食会などにも実演講師として参加。「今まで家でお留守番だったおじいちゃんも一緒に食事に出かけたり、家族みんなでテーブルを囲めるようになると笑顔が増えますね。食べることが生きがいになるようなお料理を提供したいです」と意気込む。

お問い合わせ：東京都千代田区丸の内1-9-1

東京ステーションホテル レストラン「ブラン ルージュ」 電話 03(5220)0014



●フレンチレストラン「シェ・ケン」 (千葉市若葉区)

山口 賢 代表取締役社長・総料理長

フランスでフォアグラ料理の勉強をしながらアルガス、ニース、トゥールーズ、ブルターニュ、モンサンミシェル、ロレーヌなどを渡り歩く。帰国後、独立して千葉市にフレンチレストラン「シェ・ケン」をオープン。現在は千葉市若葉区の若松店、千葉そごうでレストランや加工食品の工場、販売店を展開する。千葉の地元企業として発展中。

当NPO法人のケアフード活動に賛同し、試食会の実演講師として参加。患者さんとの対話を通じて新しいメニューの開発にも意欲的に取り組んでいる。「ケアフードを食べてどんどん元気になって。治療にも前向きに取り組んでいただければ幸いです」。

お問い合わせ：千葉県千葉市若葉区若松町2133-2

電話 043(232)8986



●フレンチレストラン「セレナ・デ・ナチュラーレ」 (千葉市中央区)

阪口 善則 シェフ

フランスの三ツ星レストランなどで研さんを積む。帰国後はリーガロイヤルホテル「ガーデン」のシェフに就き、高い評価を得てきた。現在は「セレナ・デ・ナチュラーレ」のシェフとして、千葉県産の無農薬野菜など素材にもこだわり、心と体にやさしい一皿づくりに精を出す。患者さんの声を聞きながら、独自のケアフードコース「ピュアラインフレンチ」を作り、提供している。レストランは千葉駅にも近く、おしゃれで落ち着いた雰囲気、女性を中心に人気を集めている。

お問い合わせ：千葉県千葉市中央区新田町3-13久和ビル1階

電話 043(246)8878

