

坂田幹靖シェフ プロフィール

GINZA Kansei **坂田幹靖シェフ** [GINZA Kansei](#) オーナーシェフ

1955 年宮城県生まれ。山の上ホテル（東京・神田駿河台）に在職中に渡仏。本場での修業を積む。帰国後は「レザンドール」（東京・銀座）のシェフを経て 1990 年独立。2004 年には、青山から銀座へと店舗を移転する。“常に食材とまっすぐに向き合う”ことをモットーとした料理は、多くのお客に愛されている。地域の様々な食材を生かした料理には定評があり、2008 年には岩手県文化大使に任命された。



坂田 幹靖 *坂田幹靖シェフ プロフィール

1976 年御茶ノ水山の上ホテル入社ホテル在職中に休職・渡仏 85 年退社

1986 年銀座レザンドール 料理長 89 年退社

1990 年青山 1 丁目に KANSEI 開店

1999 年 KANSEI 青山 1 丁目外苑東通り沿いに移転

2001 年フランスチーズ鑑定士(シュバリエドフロマージュ)受任

2004 年 12 月 GINZA kansei 開店

2005 年前年開店した GINZA kansei の内装が JCD 環境デザイン優秀賞受章

2008 年 4 月岩手県文化大使に任命 同 5 月盛岡商工会議所 南部鉄器ユーロ向け輸出鉄器のアドバイザーとして委嘱される

2008 年 11 月豪州食肉家畜生産者事業団(mla)の招待でオーストラリア食肉の視察

2011 年 10 月 料理マスターズ受賞

2012 年 8 月 宮城県「食材王国 みやぎ大使」に任命

2012 年 11 月 フード・アクション・ニッポン アワード 2012 食べて応援しよう！ 優秀賞



1990 年の開店以前から国産食材を積極的に使用し、各地の優れた生産者や産地との交流を深め、その魅力を発信し続ける。とりわけ野菜について、シンプルな調理法で素材の味わいや食感を最大限に引き出し「体にやさしいフレンチ」と称される。肉は、黒毛和牛だけでなく岩手短角牛などの在来種にスポットを当てている。魚については明石漁協の入札権を持つなど、良質な食材を日本中から求める。また、公立小学校における食育授業や、地元組合主催の料理教室などでも精力的に活躍。特定の県産食材にフォーカスするユニークな講義スタイルが好評で、レストランでフェアを行うこともある。

坂田幹靖シェフ プロフィール

農林水産省「料理マスターズ」顕彰制度とは

農林水産省では、日本の「食」や「食材」、「食文化」の素晴らしさや奥深さ、その魅力に誇りとこだわりを持ち続け、生産者や食品企業等と「協働」した様々な取組を通じ、これらの伝承、発展、利用、普及にかかわってきた各界の料理人等を顕彰するとともに、その更なる取組と相互の研鑽を促進することにより、我が国の農林水産業と食品産業の振興を図るとともに、観光客の来訪の増加を通じた地域の活性化や食品企業の海外展開を促進します。



フード・アクション・ニッポンアワードとは

国産農産物の消費拡大の取り組み「フード・アクション・ニッポン」の展開の一環として創設され、食料自給率向上に寄与する事業者・団体等の取り組みを一般から広く募集し、優れた取り組みを表彰することにより、食料自給率向上に向けた活動を広く社会に浸透させ、私たちや未来の子供たちが安心しておいしく食べていける社会の実現を目指すものです。

