

神田 裕行

Hiroyuki KANDA

かんだ

KANDA

店主

OWNER/CHEF

和食

JAPANESE



ミシュラン東京
2008/2009/2010
三ツ星

■ミッション

1. 日本文化としての日本料理の正統な伝承と進化に尽力
2. 日本の国内食料自給率UPを支援
3. 料理を通じた豊かな人間形成の機会創造(後進育成)

■略歴

大阪市内の日本料理店で4年半の修行の後、パリの板前割烹「TOMO」の料理長として1987年に渡仏。1988年にはレストラン格付け本「ゴー・エ・ミヨ」で当時の欧州の日本料理店で最高得点をマーク。1992年湾岸戦争の影響による経済悪化と治安不安により帰国。生家のある徳島に戻り、小山裕久が料理長を務める「料亭青柳」へ入社。同氏が代表理事を務める、学校法人平成調理師専門学校日本料理教授も兼任。語学力(仏/英)を活かし欧州を歴訪し、ホテルリッツ、ホテルブリストル、ホテルプラザアテネ(以上パリ)、マノワール・キャトルセゾン(ロンドン)などで「青柳フェア」に参加。1994年にはベルサイユ宮殿(パリ)で平成調理師専門学校主催の日本料理講習会も実施。1998年、赤坂の日本料理basara料理長就任を皮切りに、青柳グループの東京進出に尽力。株式会社小山裕久事務所において、日本料理basara総料理長兼営業企画料理長として、感性豊かな料理の創造と若手料理人の指導にあたる。2004年1月末日に惜しまれながら退職し、独立開業準備にはいる。2004年5月、東京港区元麻布の住宅街にひっそりと「かんだ」を開業。オープン時から媒体各社の取材が相次ぎ、ほどなく予約の取れない料理店として高い評価を獲得。2008年、ミシュラン東京では日本料理初の三ツ星レストランとして格付け。卓越した感性とおもてなしの心をミニマルな世界観に凝縮して味わう珠玉のレストランとして世界各国からゲストが訪れる。1963年7月1日 徳島市出身。生家も「かんだ」を屋号とする日本料理店。

■主な活動

農凜水産省 フードアクションニッポン(FAN)に料理人として参加
JR東日本 地域活性化プロジェクト プロデューサー
apbank クルックキッチン レストランプロデュース

■主な受託可能業務

商品開発/飲食店プロデュース/料理監修による旅館ホテルの再生事業/食育事業/海外料理フェア/イベント参加/パネルディスカッション/他

■言語

日本語/フランス語/英語

PROFILE

三國 清三

kiyomi MIKUNI

オテル・ドウ・ミクニ
Hotel de MIKUNI

オーナーシェフ
OWNER CHEF

フランス料理
FRENCH



オート・クイジー
ヌ・フランセーズ
(高級フランス料理
人組合)

ルレ・エ・シェトー
(スモールラグジュ
アリーホテル&レス
トランチェーン)

トラディション・エ・
キャリテ(高級レス
トランチェーン)

※上記すべて仏国

■ミッション

1. フランス文化としてのフランス料理を広く紹介
2. 食育活動を通じた豊かな人間教育に尽力
3. 北海道をはじめとする地方の活性化

■略歴

1954年北海道増毛町生まれ。札幌グランドホテル、帝国ホテルで修業後、駐スイス日本大使館料理長。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、トロワグロ、オーベルジュ・デュ・リル、ロアジス、アラン・シャペル等の三ツ星レストランにて修業を重ね、1983年に帰国。ビストロ・サカナザのシェフを経て、1985年東京・四ツ谷に「オテル・ドウ・ミクニ」をオープンする。全国に店舗を多数展開。また、世界各地でミクニフェスティバルを開催するなど、国際的にも活躍。2000年には九州沖縄サミット・福岡蔵相会合の総料理長を務める。四谷、横浜、軽井沢に直営店舗を持ち、札幌、名古屋、高松などではミクニブランドのレストランをプロデュース。2009年秋には「ミクニ丸の内」が生まれ変わって新たに誕生した。

■主な受託可能業務

食育事業/商品開発/飲食店プロデュース/ホテルレストランの料理監修/海外料理フェア/イベント参加/講演会/パネルディスカッション/他

■主な受賞歴

- 2004年 『ニューズウィーク日本版』2004年10月20日号
「世界が尊敬する日本人100 Japanese」の1人に選出
- 2007年 厚生労働省より『現代の名工』を受章。現代の名工とは、
技能の人間国宝と呼ばれ1967年に創設
- 2008年 シンガポールワールドグルメサミットにて
“Global Chef Award 2008”を受賞

■主な著書

- 『皿の上に僕がある』(柴田書店)
『僕の美味求新』(パンリサーチ)
『セ・ミクニ 僕のおいしさ。』(料理通信社)
『料理の哲学』(青春出版社)
『ミクニごはん』(朝日出版社)
『前進力(15歳の寺子屋シリーズ)』(講談社)

■言語

日本語/フランス語

ドミニクコルビ

Dominique CORBY

ル・シズィエム・
サンス

フランス料理
FRENCH



ミシュラン東京
2008/2009/2010
一ツ星ル・シズィエ
ム・サンス・ドゥ・オ
エノン

フランス料理アカデ
ミー会員

メートル・キュイジニ
エ・ド・フランス会員

日仏親睦会「レ・プ
ティ・デュネ」会長

オートキュジーヌフ
ランセーズ会員

フランス調理師協
会会員

■ミッション

1. フランス料理を通じて日仏の文化交流を実現する
2. 食育活動を通じた豊かな人間教育に尽力
3. 日本のフランス料理文化の創造と啓蒙

■略歴

幼少時から料理の道を志し、15才から「ル・タストヴァン」を始めパリ市内の星付きレストランで修業を始める。
1991年、名門レストランとして知られるパリ「ラ・トゥールダルジャン」の副料理長に就任。その後、「ラ・トゥールダルジャン東京店(ホテルニューオータニ東京)」のエグゼクティヴ・シェフとして1994年に来日。
2002年からは「ホテルニューオータニ大阪」に移籍。ホテル内のレストラン「サクラ」での料理長を務めるほか、同ホテルのフランス料理総料理長としての活動を開始する。
2003年からは、東京・銀座のフレンチレストラン「ル・シズィエム・サンス・ドゥ・オエノン」のガストロノミー・プロデューサーに就任。東京 - 大阪 - フランスを行き来しながら活発に活動を展開。
近年は、堪能な日本語を活かし、日本の伝統食材や和の調理法へもアプローチを試みる一方、上記2つのレストランでの活動と共に、フランスのトップシェフを日本へ招聘し、本場のフランス料理を日本へ紹介する美食フェアを開催するなど、日仏のガストロノミー関係者、料理ファンを結ぶ活動にも力を注いでいる
2008年フランスに「MIYABI」というフレンチジャポネーゼスタイルの高級ビストロを開業し人気を博している。
1965年8月、フランス・パリ生まれ。

■主な受託可能業務

食育事業/商品開発/飲食店プロデュース/ホテルレストランの料理監修/海外料理フェア/イベント参加/講演会/パネルディスカッション/他

■主な著書

『フランス料理13章』(柴田書店)

■言語

フランス語/日本語/英語

木村 周一郎

Shu KIMURA

メゾンカイザー

MAISON KAYSER

オーナーシェフ

OWNERCHEF

パン

BOULANGERIE



■ミッション

- 1.パンのある素敵な生活を職人/サービススタッフ/お客様と共に楽しむ
- 2.ナチュラルで伝統的なフランスの食文化のパンと日本のお客様の食習慣のマリアージュ
- 3.伝統的な製法を最新の機械で管理する(伝統と革新のマッチング)

■略歴

生命保険会社勤務を経て、アメリカ国立製パン研究所(AIB)へ留学。ベーキングサイエンスを学ぶ。AIB卒業後、ニューヨークで最も評価の高いパン屋、Amy's Breadにて修行。

その後渡仏し、Boulangerie Eric Kayserにて修行。

2000年エリックカイザー氏の在日パートナーとして株式会社ブルーランジェリーエリックカイザージャパン設立。

現在は代表取締役として22店舗の運営にあたる傍ら、全国各地のパン講習会の講師も務めている。

1969年東京生まれ。慶應大学法学部法律学科卒業。

■主な受託可能業務

食育事業/レシピ監修/飲食店プロデュース/イベント参加/パネルディスカッション/他

■主な著書

「メゾンカイザー 木村周一郎のパン」(グラフィ社)

■言語

日本語/フランス語/英語

山本 光二

Koji YAMAMOTO

パティスリープラネッツ

PÂTISSERIE PLANETES

オーナーパティシエ

OWNER CHEF

パティスリー

PÂTISSERIE



■ミッション

1. フランス菓子のある豊かな生活の創造
2. 正統な技術の継承
3. 街の菓子店の再生や継承の支援

■略歴

「エヴァンタイユ」「ホテル西洋銀座」を経て、1993年渡欧。
ルクセンブルグ「オーバーヴァイス」、パリ「ストーレー」「グランダン」「メゾン・ド・フウヨー」など有名店で研修。
フランス滞在中にはコンクールにも積極果敢に挑戦し、伝統的なコンクールで数々の優秀な成績を収める。
1996年 帰国後、(株)ひらまつパティスリーシェフ就任。
1997年「イグレック広尾 本店」「横浜店」「新百合ヶ丘店」「福岡店」の統括パティスリーシェフに就任。
1999年日本代表として「第6回クープ・ド・モンド洋菓子ワールドカップ」フランス大会に出場、個人戦・チョコレート部門で世界第2位獲得。団体戦は4位。
2001年 6月「パティスリープラネッツ」設立。
1966年 東京生まれ。

■現在の主な活動

社団法人日本洋菓子協会連合会 指導員
社団法人東京都洋菓子協会 指導員

■主な受賞歴

1993年 ガストロノミック・アルパッジョン 第三位
(フランス三大コンクール)
1994年 シャルル・プルースト杯 銅メダル受賞
(フランス最高権威の製菓コンクール)
1999年「第6回クープ・ド・モンド洋菓子ワールドカップ」で日本代表に選ばれフランス大会に出場、個人戦・チョコレート部門で2位獲得。団体戦は、4位。

■主な受託可能業務

製菓講習会/洋菓子店プロデュース/イベント参加/パネルディスカッション/他

■言語

日本語/フランス語

美上 みつ子

Mitsuko MIKAMI

マクロビオティック
料理研究家

Cooking expert

マクロビオティック
MACROBIOTIC



■ミッション

1. 全人類の健康と食の安全
2. 個人レベルの食に対する意識改革
3. マクロビオティックの浸透と新しい食生活の提案

■略歴

マクロビオティックの中興の祖ともいえる久司道夫氏の下、1998年から2002年までボストンのクシハウスに滞在。その間大学に在籍しながら欧米のマクロビオティックを学ぶ。その後オランダのクシインスティテュートにてレベル3終了。帰国後代々木上原にてマクロビオティックの料理教室を主宰。

現在マクロビオティックレストランの顧問としてマクロビオティック商品の開発、レストラン、カフェの運営に協力する。6年前から新潟県見附市においてシリーズで行われているマクロビオティック食体験講座の講師。2004年より、イー・ウーマン・サーベイキャスター。

2005年の愛知万博に出店したマクロビオティックレストランBe Good Caféの顧問としてメニュー開発、運営他全般のアドバイス担当。リンナイ主催の料理講座担当。

世界のマクロビオティックに接した経験を活かし、料理教室、レストランのプロデュース、商品開発、講演会など多方面で活躍している。特に海外で講演会できる数少ないマクロビオティックの論客として評価が高い。

※マクロビオティックとは

『マクロビオティック』は陰陽論を踏まえ、自然と一体化した物の考え方による古代思想を後に桜澤如一が体系化したもの。玄米菜食などはこの一部である。この教えを受け継ぐ久司道夫氏は現在もアメリカで世界に向けて普及に努めている。

■現在の主な活動

マクロの指導者で第一人者のミナ・ドビック女史の日本代理人
全マクロ食育基金 世話人
一般社団法人ユニバーサルマクロビオティック協会設立準備中

■主な受託可能業務

講演会/料理教室/商品開発/飲食店プロデュース/イベント参加/パネルディスカッション/他

■言語

日本語/英語

石塚 秀哉

Hide ISHIZUKA

プティヴェルド

LE PETIT VERDOT

オーナーソムリエ

OWNERSOMLIER

フレンチ

FRENCH



■ミッション

1. ブランドに左右されない本当に美味しいワインのご紹介
2. 日常食としてのフランスワインとフランス料理の普及
3. 日仏を超えた人間同士の心の交流

■略歴

20歳のときに日本のベストソムリエとなり、審査員一同から「20歳にしてこれほど高い能力だとは！」という驚きとともに、「しかし未成年の間にワインを学んだのか？」と物議を醸し出す。その後、フランスへ渡りワイン醸造を学ぶ。1995年 ボルドー醸造大学、ワインテイスティング適正能力試験50人中2位(惜しい!)で卒業。その後いくつかのフランス料理店を経て、ボルドー・ポイヤック村の「シャトー・ランシュ・バージュ」のオーベルジュ「コルディアン・バージュ」にてシェフソムリエを務め、星なしからミシュランの二つ星獲得の原動力となる。その功績を認められてパリの「レストランひらまつ・サンルイ・アンリル」開業時のディレクター兼シェフソムリエとなり、ミシュランの一ツ星を開業3か月のスピード獲得。ミシュラン調査員から「あなたの管理しているワインキャヴ(ワイン庫)なら調査しなくても結構！」と言われたという逸話も。現在は独立してパリ6区にビストロ「ル・プティ・ヴェルド」を開業。プティ・ヴェルドはボルドーのワイン種から由来。Hideと言えばボルドーを代表するソムリエとの評価も。日本のレストランやソムリエのために「ヒデセレクション」のワインを輸出する計画も進行中。フランス在住20年。空手の有段者でもあり、2008年某大会のヨーロッパチャンピオン。

■主な活動

- 1997~2001 vinalies internationals(世界ワインコンクール審査員)
- 1997~2002 ソムリエによるフランスワインガイド(約30人のソムリエ)のテイスティングコメンテーター。
- 2002年 ボルドーワイン騎士団
- 2003年 シャンパーニュ騎士団

■主な受託可能業務

ワインに関する講演会/輸出入コーディネート/飲食店プロデュース/イベント参加/パネルディスカッション/HIDEブランドのワイン輸出販売/他

■言語

日本語/フランス語

高森 修

OSAMU TAKAMORI

LRサービス

LR-SERVICE

代表

PRESIDENT

コンサルタント

CONSULTANT



■ミッション

1. サービスによる幸福感の増幅・・・社会に繋がるサービスマンの誇り
2. マインド/知識/技術の価値継承・・・行政/各種団体の連携と賑い作り
3. 日本のもてなし文化の継承・・・国際社会にあった新しい文化創造

■略歴

幼少から父親の影響でサービス業に従事、20歳で飲食店グループの営業部長として事業に本格的に参加。都内有名ホテルをはじめ、フランス料理店のプティポワン、ミシェル・ブラス(ウインザーホテル)、ソシエテミクニ、ひらまつなど、常にトップクオリティの店舗で支配人やスーパーバイザーとして一流企業において、営業企画部や教育担当を務める。また、国際審査員として世界クラスのサービス教育に携わる他、レストランサービス講師やブライダル講師、ヨーロッパの三ツ星を含めたレストランでの研修多数、日本においてコンサルタントとしても幅広く経験を積む。

■現在の主な活動

ワールドスキルズコンペティション レストランサービス エキスパート
HRS(厚生労働省認定技能検定機関) レストランサービスコンクール
審査員並びに同協会認定、西洋料理マナー講師
中央職業能力開発協会 レストランサービス職種 競技委員
株式会社ジャルックス主催 ジャルックスワインアワード審査員
東京ガス主催 アミティエグルマンド 幹事 他

■現在の主なメディア活動

サントリーBOSSの技術指導、出演
NTTドコモ公式サイト「クチコミ OLが通う店」愛されるマナーコラム担当

■主な受賞歴

クープ・ジョルジュ・ド・バプティスト(本部 フランス)主催 レストランサービス国際コンクール プロフェッショナル部門2003年大会 優勝
フランス料理文化センター主催 メートル・ド・セルヴィス杯 優勝

■主な受託可能業務

ワインやサービス技術に関する講演会/マナー講師/飲食店プロデュース/イベント参加/パネルディスカッション/他

■言語

日本語/英語/フランス語

永井 利幸

Toshiyuki NAGAI

アピシウス
APICIUS

支配人
DIRECTEUR

フレンチ
FRENCH



■ミッション

1. 日本のギャルソンの技術と人間性の向上
2. 多くのゲストに楽しいひと時をお過ごしいただくための環境作り
3. フランス料理やワインを通じた日仏の文化交流

■略歴

22歳でホテル オークラ東京「ラ・ベル・エポック」に、その後25歳で渡仏 パリ ホテル・レストラン学校に留学。

- ・ロワール地方「オテル・エルミタージュ・ルシアン・バリエール」
- ・南仏 レストラン「ラ・バスティード・サン・トロペ」
- ・パリ「ホテル・インターコンチネンタル」

などで研鑽を積み、帰国。

その後、

- ・赤坂 「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー」
- ・恵比寿 「シャトーレストラン タイユヴァン・ロビュション」
- ・パリ レストラン「タイユヴァン」
- ・銀座 レストラン「ロオジエ」マネージャー
- ・八重洲 「フォーシーズンズ・ホテル・丸の内」料飲ディレクター、
- ・南青山 「レ・クレアシオン・ド・ナリサワ」

など日本を代表するグランメゾンで責任者を務めた

- ・銀座 「アピシウス」に2006年入社し、2009年にはアピシウス支配人に就任。現在に至る。

常にユーモアと五感を働かせる。ポリシーは「Person to Person」
誰もが認める一流の仕事を成し遂げ、その時代に最高に輝くグランメゾンを作り上げてきた実績は高く評価されている。
老舗のアピシウスの復活を担う日本最高のディレクター。
1963年生まれ 和歌山県 出身。射手座 O型

■主な受託可能業務

ワインやサービス技術に関する講演会/飲食店プロデュース/イベント参加/パネルディスカッション/他

■言語

日本語/フランス語

PROFILE

安藤 大輔

Daisuke ANDO

アイアンドディー
株式会社
I&D COMPANY

代表
PRESIDENT

ケータリング
CATERING



■ミッション

1. フィンガーフードを通じて人と人とを結びつける
2. フィンガーフードによる新しいパーティシーンの演出
3. フィンガーフードのよる喜び溢れるコミュニケーションスタイルの開発

■略歴

東京都出身。東京都内某ホテルに住み込み、ルームサービスからレストラン・バー・宴会などサービス業務全般に従事。その後、株式会社プラン・ドウ・シー入社。オリジナルウエディングのプランナーになる。2007年アイ・アンド・ディー株式会社設立。
パーティプロデュースやケータリングのほか、飲食店経営、店舗プロデュース、飲食店や旅館の顧問等に就任し、直接的な事業支援も行っている。

■主な受託可能業務

ケータリング/飲食店プロデュース/飲食店経営/イベント参加/パネルディスカッション/他

■言語

日本語/英語

ソリッドエアー デザイン

SOLID AIR DESIGN

小出・クリッグ・祐規子
マティアス・クリッグ
Yukiko KRIGH
Mathias KRIGH

クリエイティブユニット
INTERIORDESIGN,
BRANDING,PRODUCE



■ミッション

1. クロスボーダーデザインによるコミュニケーション
2. デザインのチカラによる文化発信
3. デザインの固定概念をユニークな形で壊し、期待以上でかつ予想外のデザインソリューションを打ち出す

■略歴

ニューヨークを拠点に家具デザインを含むインテリアデザイン、ブランディング等多岐にわたる専門分野での創作活動を行う。
その空間に足を踏み入れた時、スプーンを取り上げた時、入り口のロゴを目にした時に、感じるものから全体を作り上げる経験と専門知識を生かし、現在はニューヨーク、日本、スウェーデンのプロジェクトの製作を行っている。文化的にもデザインの分野でも、ボーダーのない世界を強く信じている。

www.solidairdesign.com

小出・クリッグ・祐規子

ジュエリーデザインから家具、インテリア、建築までをデザイン、プロデュースする。近年、Wホテル(メキシコ・シティ、ソウル)などの客室、ロビー等を手掛け、その両方でアメリカ有数のインテリア賞を受賞。その他、スシ・サンバ、ナイトクラブ・ロータス、マイケルジョーダン・ステーキハウスなど、話題のトレンドスポットをデザイン。

日本の大学に在籍後渡米、ニューヨーク・パーソンズで学士号、ハーバード大学院建築学科で修士号を取得。M.I.T.、コロンビア大学、パーソンズで教鞭をとる。

マティアス・クリッグ

ロゴデザインからブランディングまで手掛け、幅広く活躍するアートディレクターとして、GAPおよびDonna Karanのライフスタイル、マーケティング、ブランドを築き上げた。その後Levi'sのクリエイティブディレクターに転身して活躍する。

ニューヨークの有名レストランBalthazarとPastisのブランディングも担当。ストックホルムのフラン・ハッタウ国際大学で経済、ヴァークスタンデンで家具デザインを学んだ後渡米、ニューヨーク・パーソンズで学士号を取得。パーソンズで教鞭をとる。

■主な受託業務

インテリアデザイン/飲食店プロデュース/クリエイティブディレクション/ブランディング/講演会/商品開発/教育指導(教師)/イベント参加/パネルディスカッション/他

PROFILE(2)

ソリッドエアー デザイン

SOLID AIR DESIGN

小出・クリッグ・祐規子
マティアス・クリッグ
Yukiko KRIGH
Mathias KRIGH

クリエイティブユニット
INTERIORDESIGN,
BRANDING,PRODUCE



■主なプロジェクト

Tokyo Bar,NewYork (インテリア+ブランディング)
Level Vodka (ブランディング)
Delecatessen,NewYork (インテリア)
Spendrups, (ブランディング)
Reed Space,NewYork (インテリア)
M Hotel,NewYork (インテリア+ブランディング)
Esco Bar,NewYork (インテリア+ブランディング)
Bloom,NewYork (ブランディング)

■過去のプロジェクト実績(ソリッドエアーデザイン以前)

W Hotel,Mexico
W Hotel,Seoul
Michael Jordans Steak House
Levi's
Donna Karan
GAP
他

■主な受賞歴

W Hotel,Mexico	ゴールドキーアワード(ロビー&客室)
W Hotel,Seoul	ゴールドキーアワード(ロビー&客室)
Level Vodka	Creative 38 金賞
Levi's	The One Club
他	

■言語

日本語/英語/スウェーデン語

游佐 清文

Kiyohumi YUSA

ユウデザイン事務所
YU DESIGN OFFICE

代表
PRESIDENT

建築家
インテリアデザイナー
ARCHITECT
INTERIOR DESIGNER



■ミッション

1. デザインを通じた建築と人間の共存環境の創造
2. 永続性のあるデザイン
3. 新しい空間の表現

■略歴

1977年、武蔵野美術大学造形学部建築学科卒業後、「株式会社ニッペン一級建築士事務所」入社、複合ビルをはじめ、丸善本社及び各支店、カフェ、レストラン、ブティックのインテリア、住宅等を手がけ、1987年に独立し、「游一級建築士事務所」を設立。レストランひらまつのオーナーシェフ、平松宏之氏と共にカフェデプレをはじめとするオープンカフェを仕掛け、その後も数々のレストラン、高級マンション、商業施設等をデザイン。

1995年、プロジェクトで知り合った米国人建築家リチャード・リー氏と美しい街造りのために1996年4月「R&Kパートナーズ」を設立し、デザインの幅をさらに広げる。

2009年「YU DESIGN OFFICE」設立し、新たなるデザインへの挑戦を。ミシュラン東京掲載店舗のレストランも数多く手掛け、星を獲得するインテリアデザイナーとの評価も高い。
一級建築士。

■主な受託可能業務

建築設計・インテリア設計/工業デザイン/講演会/商業施設プロデュース/講演会/イベント参加/パネルディスカッション/他

■言語

日本語/英語

カ石 寛夫

Hiroo CHIKARAISHI

チカラシアンド
カンパニー株式会社
CHIKARAISHI AND
COMPANY, INC
代表
PRESIDENT

コンサルタント
CONSULTANT



■ミッション

1. ホスピタリティ産業の変革、革新のリーダーシップ
2. 日本のホスピタリティ産業の確立、そして心豊かな人づくり、国づくり
3. サービス産業を越えた「ホスピタリティ産業」という新たな領域構築

■略歴

1968年 米国ニューヨーク州ポール・スミス大学ホテル・レストラン経営学部卒

その後、カリフォルニア州のマークトーマスエンタープライズにてマネジメントトレーニングを受ける。

1972年、国内外のホテル・外食・レジャー産業のコンサルティング会社「トーマスアンドチカライシ株式会社」を設立。

1988年、教育・研修・能力開発を専門に行う「ホテルアンドレストランインスティテュート」を設立。

同社は、2002年三井物産との資本提携を機に「チカライシ アンド カンパニー株式会社」に社名を変更代表取締役に就任。

1997年出版の著書「ホスピタリティ サービスの原点」はベストセラーとなり、多くの企業において研修テキストとして活用されている。

1943年神奈川県生まれ。

■現在の主な活動

トーマスアンドチカライシ株式会社 代表取締役

チカラシアンドカンパニー株式会社 代表取締役

玉川大学大学院 客員教授

日本ホスピタリティ推進協会 常任理事

社団法人日本フードサービス協会 アドバイザー

財団法人江頭外食産業及びホテル産業振興財団評議員

■主な著書

ホスピタリティ サービスの原点(商業界)

続・ホスピタリティ サービスの原点(商業界)

■主な受託可能業務

講演会/人材育成/商品開発/飲食店プロデュース/イベント参加/パネルディスカッション/他

■言語

日本語/英語