



フランス・パリで活躍する長野県出身シェフ 大草 真氏が5月14日(火)に知事を表敬訪問します

長野県では、欧州で受け入れられる可能性のある長野県産品や価値を探り、「体験の場」をとおして効果的に伝えていくため、フランス・パリのレストランで活躍する長野県出身のシェフたちと関係を構築してきました。大草氏はその一人で、帰県にあわせ知事を表敬し、意見交換を行います。

知事表敬訪問

目的	長野県の食や海外プロモーションに関するご提言及び意見交換
日時	5月14日（火）14:35から14:55まで
場所	長野県庁3階 第三応接室
出席者	大草 真氏
内容	ア 知事挨拶 イ 懇談 ウ 記念撮影



大草シェフが長野フェアで提供したメニュー

大草 真氏 について



- ・上水内郡信濃町出身
- ・レストランTOWA（75 Rue Crozatier, 75012 Paris）オーナーシェフ
- ・伝統あるフランス料理の継承を目的とする「エスコフィエ協会」の真の弟子と謳われる。
- ・クラシックフレンチをベースに、日本の食材や新しい素材を取り入れ、オリジナリティのある料理を目指している。
- ・レストランTOWAはミシュランガイドにも掲載される人気店で、2023年12月には長野フェアを2週間にわたって開催した。「（同フェアで使用した）味噌味やわさび味のソースは大変好評なので、寒い季節の限定商品として継続してご提供していきたい」と語る。
- ・阿部知事とは2023年11月にパリ市内で開催したレセプションにおいて意見交換をし、今回が2回目の対談となる。

取材について

取材希望がある場合は、事前に担当者までご連絡をお願いします。



信州の真芯に触れる
Stories of Nagano

Nagano Prefecture Global Website www.nagano-brand.net



(問合せ先)
担当 営業局メディア・ブランド発信担当
山浦 島津 南
電話 026-235-7249(直通)
E-mail eigy@pref.nagano.lg.jp