

FOIRE DE NAGANO(長野フェア)にご協力いただく長野県出身シェフについて

営業局



山岸 啓介氏(東御市出身)
Etude

パリ16区の高級住宅街に店舗を構える。
レストラン名の「エチュード」は、偉大な音楽家であるフレデリック・ショパンの有名な練習曲から借用。ショパンのように、完璧なハーモニーを求める探求心によって育まれた創造性がメニューにも表現されている。ミシュランガイドにも掲載される人気店。

ウェブサイト: <https://restaurant-etude.fr/>
Instagram : @restaurant_etude_paris



竹田 和真(白馬村出身)
narro

素材の味わいを最大限に引き出し、エシカルな料理を実現するフレンチレストラン。魚は絶滅が危惧される種は使わない、食材廃棄を減らすなど工夫し、「食べる人も働く人も心地よく」がコンセプト。SNS活動も積極的で、メディアやガイドブックにも掲載されることが多いため、地元のフランス人や各国の観光客で常に賑わう。

ウェブサイト: <https://www.restaurantnarro.fr/ja/>
Instagram : @narro_restaurant



遠藤 カホリ氏(軽井沢町出身)
Le Petit Keller

パリ11区に位置するレストラン。
素材にとことんこだわり心と身体に優しい料理を提供する。
R2より県事業にご協力
R4はそば、寒天、味噌、凍り豆腐などを使用した長野特別メニュー提供を展開

ウェブサイト: <https://lepetitkeller.com/>
Instagram : @lepetitkeller



大草 真氏(信濃町出身)
TOWA

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!と謳われる大草シェフが率いるフレンチレストラン。
クラシックフレンチ(子羊のナヴァラン、鴨胸肉のピティヴィエなど)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。ミシュランガイドにも掲載される人気店。

ウェブサイト: <https://www.towarestaurantparis.fr/ja/>
Instagram : @towa_restaurant

← decouvertenagano



16 投稿
142 フォロワー
71 フォロー中

Nagano : Le coeur et les alpes du Japon
コミュニティ
À la découverte de la beauté et de l'héritage du terroir japonais
Nagano un endroit où le charme de la culture traditionnelle... 続きを読む
翻訳を見る
www.nagano-brand.net/fr/

フランスに向けて長野の魅力を発信!

Instagramアカウント @decouvertenagano

長野とフランスから、リアルな長野の魅力を伝える

Instagramアカウント@decouvertenaganoでは本イベントにかかる情報を随時発信予定です。ぜひご覧ください。

詳しくはこちら

