蜂蜜レモン モッツァレラピザ

【チーズプロフェッショナルの作った『蜂蜜レモンモッツァレラピッツァ』】
2種類のチーズと、蜂蜜とレモン果汁の絶妙にマッチした船瀬シェフならではのピザ。生ハムとルッコラにアクセントのレモンピールを添えた、さわやかな風味と濃厚な味わいに春を感じる一品。

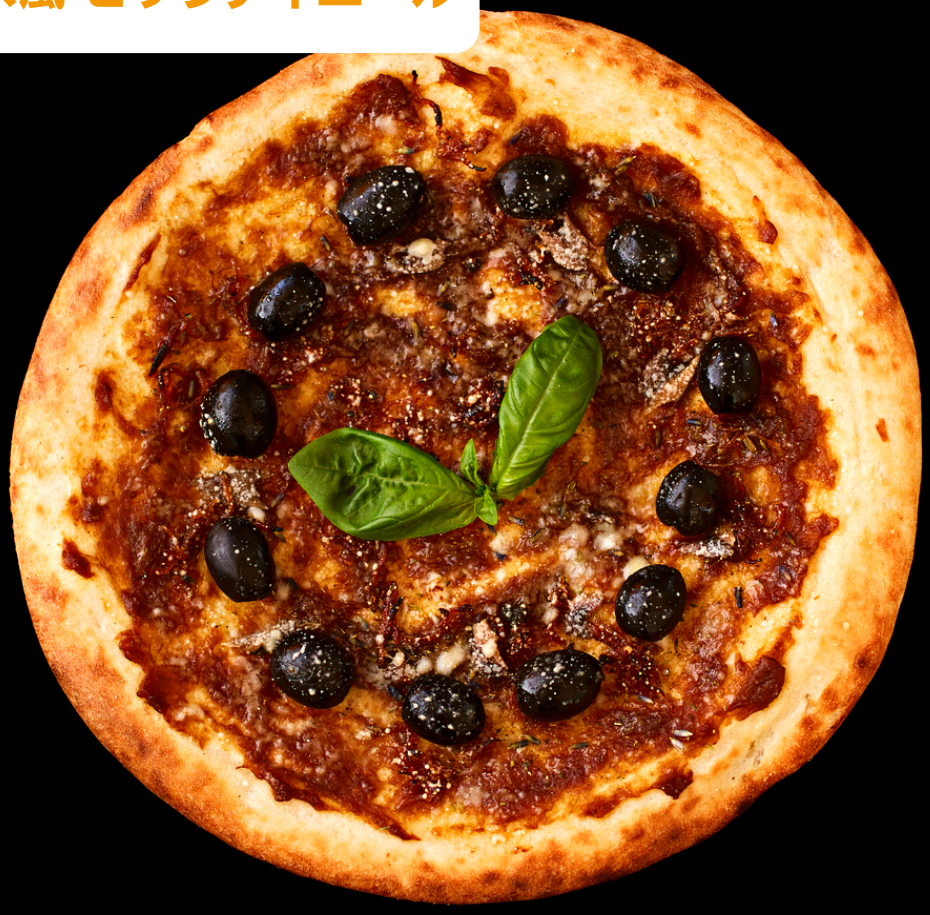
レシピ提供シェフ

船瀬 洋一郎 氏 chef

チーズケーキカフェ「A WORKS」店主

チーズプロフェッショナルの資格を持つチーズケーキ研究家。沖縄、湘南、茅ケ崎にて展開したカフェで人気を集めたチーズケーキをメインメニューとしたカフェを運営。独創的かつオリジナリティ溢れるフォトジェニックなチーズケーキをもとめ常に行列の絶えないカフェとなっている。
チーズケーキレシピは100種類以上。
2021年に発売した『チーズケーキの教科書』が売れ筋ランキング1位になるなど話題となり数々のメディアに取り上げられる

プロヴァンス風 ピサラディエール



【 日仏の伝統が融合 『プロヴァンス風　ピサラディエール』 】
オリーブとアンチョビの豊かな旨みに、じゃこの佃煮と山椒の佃煮という和のテイストが融合。花を連想させるビジュアルと、ほのかなラベンダーの香りに春を感じる一品。

restaurant
Nabeno-Ism

レシピ提供シェフ

渡辺 雄一郎 氏 chef

「Nabeno-Ism ナベノイズム」
エグゼクティブシェフ CEO

1988年に大阪あべの辻調理師専門学校を卒業後、同校フランス校へ進学。フランス、クーシュヴェル「ル・シャビシュー」にて研修。フランス、リヨン「ラ・テラス（シェ・アントナン）」、東京「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー」で腕を磨く。その後、ロブショングループのシャトーレストラン「タイユヴァン・ロブション」へ。「カフェ・フランセ」では７年間シェフを務め、2004年には恵比寿「ジョエル・ロブション」へ。同店では11年間にわたり、エグゼクティブシェフとして活躍。
2016年7月7日、台東区の浅草・駒形に「レストラン ナベノ-イズム」を開店。
第12回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞

半熟卵を乗せた
春アスパラガスと生ハムのピッツァ

【 旬のアスパラガスが主役『半熟卵を乗せた春アスパラガスと生ハムのピザ』】
旬の大きなグリーンアスパラガスを主役に、モッツァレラチーズ、生ハム、ルッコラをトッピング。卵を半熟に焼き上げた濃厚で深みのある味わい。シンプルながら存在感のあるアスパラガスに春を感じる一品。

レシピ提供シェフ

神保 佳永 氏

chef

「JINBO MINAMI AOYAMA」オーナーシェフ

※2022年4月末頃開店予定

1977年、茨城県日立市出身。
フランス、イタリア、国内のレストランで修行を積んだ後、2010年「HATAKE AOYAMA」を立ち上げ、江戸野菜をイタリアンに取り入れたことで注目を集める。
近隣小学校にて神保流の食育授業を積極的に展開。食のコンサルトなど、料理人にとどまらない幅広い活動も行う。野菜の魔術師ともいわれる。
2022年4月末頃 東京南青山に自身がオーナーを務めるイタリア料理レストラン『JINBO MINAMI AOYAMA』をOPEN予定。

スプリングパワーサラダピザ

【 春の香りが溢れる、からだにも嬉しい『スプリングパワーサラダ ピザ』】
ケールをベースにしたジェノバソースは、隠し味のローストアーモンドでより風味豊かに。丁寧に下処理をした芽キャベツ、インゲン、枝豆に、レモンやディル、チーマディラーパ（イタリアの菜の花）を乗せた、からだにも嬉しいこの季節ならではの一品。※このピザはヴィーガン料理ではありません。

レシピ提供シェフ

杉浦 仁志 氏

chef

「ONODERA GROUP」エグゼクティブシェフ

2017 年 世界的なベジタリアン料理コンテスト、ベジタリアンチャンスでトップ８シェフを受賞。2018 年 ザ・ベスト・オブ・シェフ50 受賞。2019 年　Vegetarain Award 料理人賞を受賞。国内外でその名を広く知られる杉浦仁志シェフ。ヴィーガン料理で世界と日本をつなげた、ヴィーガン界のレジェンド。
現在は ONODERA GROUP エグゼクティブシェフとして、食を通じて異文化理解や健康、地球環境問題に アプローチする「Social Food Gastronomy」（ソーシャル フード ガストロノミー）を提唱し、さらに活躍の舞台を広げている。

バターチキンと
アスパラガス ピザ

【 本格オリジナルスパイスが香る『バターチキンとアスパラガス ピザ』】
厳選された複数のスパイスを使用し、注文が入るごとに一枚一枚丁寧に焼き上げたピザ。スパイスの香りが食欲を誘い、4時間漬け込んだタンドリーチキンにドライトマト、チーズ、アスパラが相性抜群の一品。

レシピ提供シェフ

シャンカール・ノグチ氏 chef

SPICE TOKYO

「株式会社インドアメリカン貿易商会」
代表取締役

貿易商、調香師
インド食品の輸入やオリジナル商品の開発と販売を手がける。日印混合印度料理集団「東京スパイス番長」、オーストラリアのラム肉大使「ラムバサダー」に所属。著書に「ハーブ＆スパイス事典 世界で使われる316種」「スパイスの世界へようこそ！」がある。2021年よりスパイス情報サイトwww.spice.tokyoをスタートさせた。