

| | | | | |
|--------|---|---|---|-------------|
| お名前 | ヤマギワ ヒロミ | |  | |
| | 山際 博美 | | | |
| 店舗名 | ヤマギワシヨクサイコウボウ | | | |
| | 株式会社 山際食彩工房 | | | |
| 店舗情報 | 郵便番号 | 〒965-0014 | | |
| | 住所 | 福島県会津若松市大塚2-5-10 | | |
| | TEL | 0242-85-7703 | | |
| | ホームページ | http://yamagiwa-koubo.com/ | | |
| | | 登録年月日 | | 平成24年12月14日 |
| 略歴 | <p>昭和62年(株)ヴィライナワシロ入社、平成元年より料理長に就任。 平成19年には、仏料理最高の名誉ディシプル・オーギュスト・エスコフィエの称号を授与される。 平成18年福島県食農サポーター。 平成20年農林水産省地産地消の仕事人認定。 平成20年全技連マイスター認定。 平成22年会津地域産業6次化ネットワーク総合アドバイザー。 平成23年山際食彩工房を立ち上げ、代表に就任。 平成23年農林水産省地域活性化支援事業アドバイザーなどでも活躍している。</p> | | | |
| ジャンル | 料理研究家 | | | |
| PRポイント | <p>平成23年3月に山際食彩工房を開業以来、福島県産品を活用した加工食品の商品開発をはじめ、イベント等への出店・参加、フードビジネスのプロデュース&コンサルティングなど、多岐の業務に携わってまいりました。そして平成25年6月25日、株式会社山際食彩工房として再出発し、同年12月に新店舗を移転オープンしました。新店舗では「福島県の6次化ショールーム」をテーマに、県内各地の特産品を使った、オリジナリティあふれる商品を効率的に製造する場とし、「惣菜」「ソース製造」「菓子製造」「瓶詰め製造」「飲食業」など、これまで以上に多彩な事業活動を行ってまいります。</p> | | | |
| 店舗写真 | | | | |