

| | | | | |
|--------|--------|--|---|------------|
| お名前 | | モリムラ ヨシエ |  | |
| | | 森村 芳枝 | | |
| 店舗名 | | ヨシエズキューズ | | |
| | | Yoshie's Cuisine | | |
| 店舗情報 | 郵便番号 | | | |
| | 住所 | | | |
| | TEL | | | |
| | ホームページ | http://yoshiesc.mints.ne.jp/ | | |
| | | 登録年月日 | | 平成26年3月31日 |
| 略歴 | | <p>東京生まれ。茶道、懐石料理をベースにタイ料理を宮廷料理から屋台料理、フルーツカービングまで、自宅サロンや横浜中華街の馬クッキングスクール、中央区月島社会教育会館、出張料理教室などで指導。他にも、飾り巻き寿司、懐石料理、イタリア料理、テーブルコーディネート等も随時指導。『親子で作る和菓子教室』などの食育活動や『梅干し教室』など日本の伝統的な保存食などを指導する傍ら、TV、ラジオ、雑誌、WEB等出演、ケータリング、イベント、執筆、企業への商品レシピ開発を行う。2011年豆腐フェア 豆腐レシピコンテスト『タイ風さつまあげ』入賞。2012年大阪堺市レシピコンテスト【さかいを食す】『利休風豆乳そば』準グランプリ 受賞。と豆腐に関わるレシピで数々受賞したことから、豆腐マイスター認定講師として豆腐の普及、啓蒙活動を行う。豆腐マイスター認定講座では江戸料理の大家福田浩氏より直伝の江戸時代出版された『豆腐百珍』を紐解き再現している。馬クッキングスクール中国麺点心上級資格取得。WEB TV エクササイズチャンネルTVレギュラー出演。</p> | | |
| ジャンル | | 料理研究家(タイ料理) | | |
| PRポイント | | <p>茶道、懐石料理をライフワークに日本の若い世代や外国人に日本の食文化のすばらしさを伝えたいと20年かけて勉強してまいりましたが、その途中でタイ料理と出会い、その美味しさ、香り、色、宮廷料理に至っては装飾的で優美な食文化の高さに魅了されてしまいました。ヨシエズキューズでは懐石料理で習得した技術を生かして、だしの取り方を工夫したり甘さ辛さを控えたり刻み方も繊細に食べ易くし、食材も築地市場などで自分の眼で選び、海老やイカはこの店、鶏、豚、牛肉はこの店などこだわりの食材選んでいます。また、マニアックなタイ料理ファンにはタイに近い味でご紹介しております。お料理はまず食材命。あとは愛情と作れば作る程上手になる経験です。ヨシエズキューズでは美味しく美しい料理を通しておもてなしの心を伝えたいと思っております。</p> | | |
| 店舗写真 | | | | |