


お名前	ヤマシタ タカフミ			
	山下 貴文			
店舗名	ヤマシタコウボウ			
	山下 酢房			
店舗情報	郵便番号	〒		
	住所	ポップアップ(間借り)中心に活動中		
	TEL			
	ホームページ			
		登録年月日		令和8年3月31日
略歴	<p>レストランテルミディひらまつ(大阪)4年半経験後 イタリアンレストランDODICI(京都)にオープニングスタッフとして4年半 料理1年半、サービスソムリエとして3年経験</p> <p>現在、不定期に自家製発酵調味料などを使い、新しい食の開拓を行いながら、ポップアップ営業を行う。</p>			
ジャンル	<p>その他</p> <p>(イノベティブ)</p>			
PRポイント	<p>イタリアンレストランDODICIにて料理人・ソムリエとして従事し、食材の背景や土地の文化を尊重した料理・ペアリング設計に取り組んでまいりました。そして、発酵文化(味噌・麴・魚醤など)の研究を深め、食材に合わせて調味料などを製作し、ワインそして、ノンアルコールドリンクとしては台湾茶との組み合わせを通じて、新しい価値作りを行っており、ポップアップ営業で活動中です。</p> <p>主に「発酵 × 多文化」をテーマに、食を通じた交流や企画、商品開発に取り組んでいます。</p> <p>料理人として、単なる食材使用に留まらず、その背景にある風土や生産者の想いを捉えた上で、新しい福島魅力を「体験」として届けたいと考えております。</p> <p>応援シェフとして、福島県の食文化の価値向上と持続的な発信に貢献できるよう尽力いたします。</p>			
店舗写真				