



ブランド・パブリシティー



＜ライセンス募集＞

世界料理オリンピックで、金賞受賞の“シェフ宮田昭一”

立命館大学では理工学部で学び、料理と無縁の男が「ブラジル丸(大阪商船)」に乗り込む事で大きな転機を生み、ブラジル・フランスに滞在し西洋料理を研鑽する。…異色の経歴を持ち、西洋料理を極めた男！



- 1958 立命館大学理工学部卒業
「ブラジル丸」乗り込み、ブラジル・フランスに滞在して西洋料理の、研鑽に励む。
- 1963～ 金沢都ホテルにて、6年。
ホテルプラザ(大阪)にて、13年。
ホテルグランビア(大阪ターミナルホテル)にて、16年・料理長
- 1988 世界料理オリンピック(フランクフルト)に、日本代表として出場「金メダル」を受賞。
- 1997 ホテルグランビア大阪・調理顧問に就任。
- 1998 レストランの経営・指導コンサルタントも開始。

著書：「香辛料野菜と料理」など、多数。
テレビ(NHK)出演も多く、「関西シェフ同友会」事務局長も務めている。

“シェフ宮田昭一”こだわりカレー

Grand Chef S. Miyata の無添加こだわりカレー

本物の厳選材とこだわりカレー&Grand Chef S. Miyata の無添加から、何卒のこだわりを、独自のこだわりで、その真諦は、世界で唯一の日本生まれの「香辛料と野菜」にも裏付けは、一度食べれば、その料理が十二分に伝わります。



昔ながらのアイスクリーム

四万十川の天然水仕込みのアイスクリーム



「二位の認知のアイス屋さん」は四万十川の天然水仕込みで、出来る限り添加物は使用せず原料にこだわって「安心・安全、な食品を作る事を基本に考え、西洋料理を極めた料理人宮田昭一が監製、さわやかな味をお楽しみ下さい。



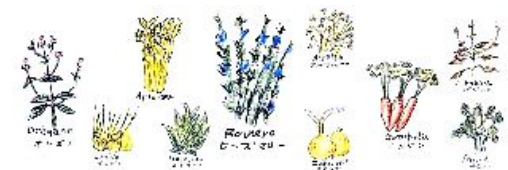
*掲載しております各種商品は、ブランドの参考品で当社では販売は致しておりません。

“シェフ宮田昭一”ブランドの、構築

『スパイシーグリーン』

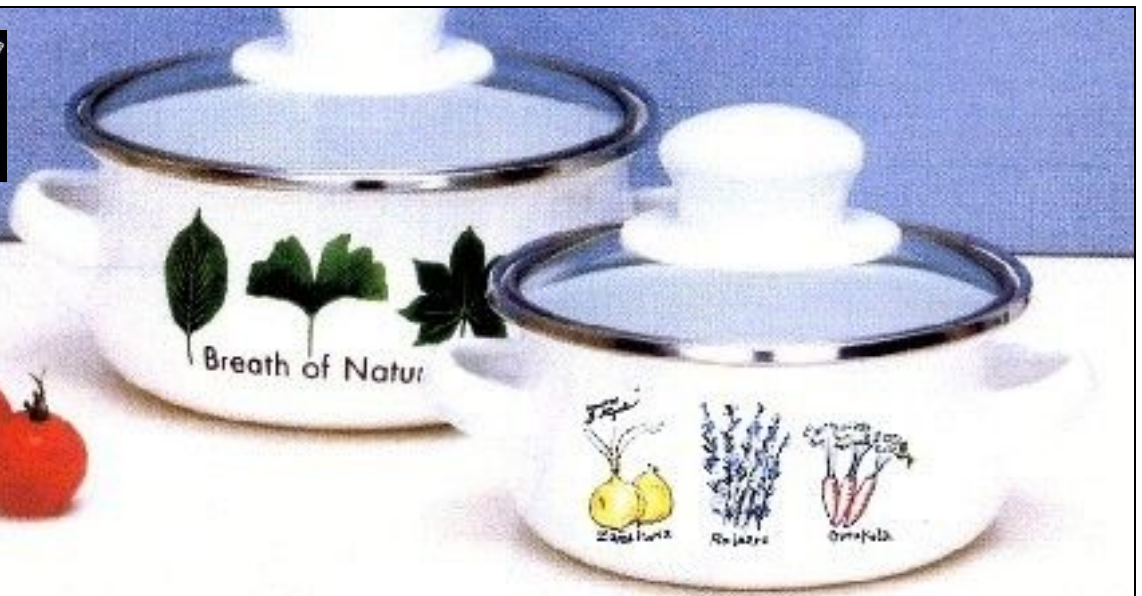
[理念]心の対面 [モチーフ]リバーシブル [テーマ]オーソドックス

料理は技術的な事ばかりで無いはず、本当に食べて戴こうと作る心からのおもてなしでしょう！
喜びや悲しみが、耳を澄ますと聞こえて来そうな「生活の食べ物」同様に、奇をてらわずオーソドックスな物作り！
味覚・優雅さ・健康・便利さを、自由な形でクッキング
「楽しく食べる」シーンを彩る関連グッズの、開発をされませんか！



お問い合わせは、**「商標登録・ブランドの賃貸業」**
135-0061 東京都江東区豊洲 4-11-20-1608
TEL 03-3532-6512 FAX 03-3532-6513



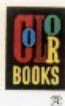


●この野菜図柄は、“シェフ宮田昭一”の直筆でございます。



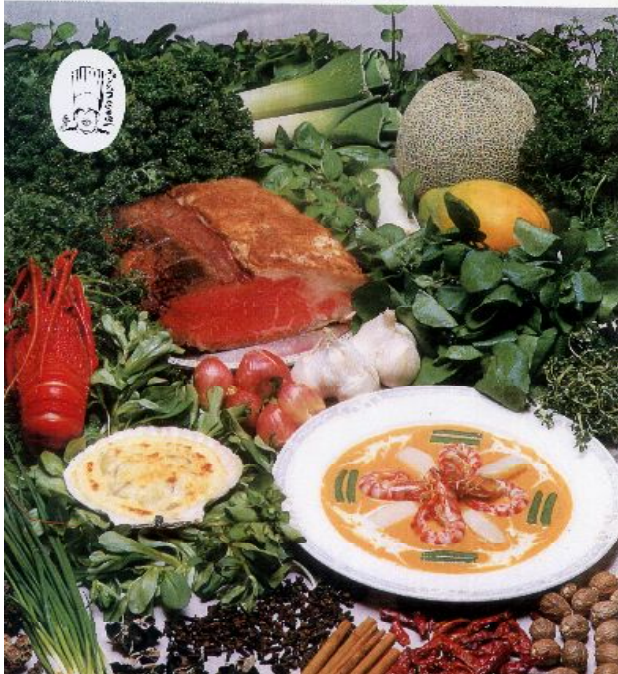
カラーブックス

藤岡友宏・宮田昭一 共著



香辛料野菜と料理

●種類・栽培・使い方●



“シェフ宮田昭一”金賞受賞

WELTGALA DER KÖCHE

*Gala mondiale des cuisiniers
Worldgala of cooks*

1988



Japan:
Team-Chef: Shuichi Nishimura
Team: Knichi Yabunaka, Hyosuke Arita,
Shoichi Miyata, Jazua Oe

