

外部講師

多彩なジャンルの一流技術を学び、幅広い視野と豊かな発想力を



主な担当科目
日本料理

木乃婦 三代目
高橋 拓児 講師

大学卒業後、東京の「吉兆」で故・湯木貞一氏より、直接薫陶を受ける。その後、料亭「木乃婦」の三代目を継ぐ。2015年に京都大学大学院農学研究科食品栄養学の修士課程を終了する。著書多数。



主な担当科目
イタリア料理

「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」オーナーシェフ
落合 務 講師

19歳でニューオータニ入社、22歳でトップスに入社後、約3年間イタリアで修行し、1982年に「グラナータ」料理長就任。1997年に「ラ・ベットラ」を開店する。日本イタリア料理協会会長。



主な担当科目
フランス料理

高松国際ホテル 洋食総料理長
松原 勉 講師

歴史ある高松国際ホテルで、歴代料理長から続く伝統の味を守りながらも地元の食材を活かす香川ならではのフレンチを提供する。2004年世界料理オリンピック大会にて、3部門で銀メダル獲得。



主な担当科目
製菓

菓子工房ルーヴ シェフパティシエ
河井 康志 講師

高校卒業後「ライラック」「ファクトリーサンマルク」などで修行を積む。1995年に菓子工房ルーヴに入社。現在は製造部長として、ウェディングケーキなどをつくりながら、後進を育成中。



主な担当科目
中国料理

スーツァンレストラン陳高松店 料理長
藤枝 孝志 講師

日本を代表する四川料理店「赤坂四川飯店」にて長年勤務。2014年より「スーツァンレストラン陳高松店」料理長に就任。日本中に愛される味を香川でふるっている



主な担当科目
サービス論

JRホテルクレメント高松 宴会部 部長
市川 智久 講師

有名ホテルのサービス部門で長年勤務したベテランサービスマン。現在は、JRホテルクレメント高松にて、レストラン部門のマネージャーとして、ホテル内の各レストランを統括している。