

来県する料理人のプロフィール

■ ミケル・ソラズ・エチャベ (Mikel Sorazu Echave)



El escuela superior de cocina (San Sebastián)卒業
El restaurante Iturria Ainhoa (France)
La pastelería Dominique Lefebvre (France)
El restaurante Zalacain (Madrid)
El restaurante Chez Victor (Salamanca, 副料理長)
El restaurante Chez Víctor (Salamanca, 料理長)
El restaurante Chomin (San Sebastián, 料理長)
それぞれのレストランで研修とシェフ経験を積み、
2008年よりアルサックレストランへ就職し、研究開発
責任者を経て、現在はアルサック指導部長(顧問)

■ ランダー・コルナゴ (Lander Cornago)

La universidad Basque culinary centre卒業
El restaurante Fagollaga (Hernani)
El restaurante Mirador Ulia (1 michelín, SanSebastián)
El restaurante Disfrutar (3 michelín, Barcelona)
El restaurante LA Be (San Sebastián)
それぞれのレストランで研修とシェフの経験を積み、
アルサックレストランへ就職
現在はアルサック研究開発責任者



■ 羽原 聡子 (はばら さとこ)



サン・セバスティアンの5つ星ホテルのレストランに
おいてシェフを務める。
サン・セバスティアンに在住して8年
令和元年度より当事業のコーディネーターを担う。