

☆参考資料「監修シェフ プロフィール」

■「ラーメン界の天才」 坂井 保臣 （「九段 斑鳩」店主）

1972年東京生まれ。2000年「九段 斑鳩」を開店。築地から仕入れた高級本枯鰹節、鯖節、鶏ガラ、利尻昆布など20種類の天然素材を使用した和風だしの濃厚スープが評判を呼ぶ。各メディアの人気ランキングでは常に上位を獲得。



■「創作中華の天才」 栖原 一之 （「中国小菜 龍圓」店主）

1964年東京浅草生まれ。1993年浅草に「中華小采 龍圓」を開店。単に美味しいだけではなく「医食同源」の考え方をふまえつつ、食材の安全性、栄養バランスにもこだわりを持った創作中華の名店。TV、雑誌など出演メディア多数。

