

宮城の食材を用いて、見た目も美しい伝統料理・創作料理の美味しいつくり方の技術を伝えます。

【基本情報】

住 所	仙台市青葉区二日町2番22号 シャンボール二日町305号					
名 称	及川 健 (東北割烹研究会 13代目会長)					
電話番号	022-222-2736					
FAX番号	022-226-7152					
Eメールアドレス	k-oikawa@mui.biglobe.ne.jp					
U R L	https://tohokukappoken.wixsite.com/mysite					
職業または業種	登録分野			活動		
日本料理アドバイザー	食づくり	調理	知識	見学・体験	講師等	その他
		○	○		○	
活動可能な地域						
全県						

【プロフィール】

料理人としての長年の経験を踏まえ、現在は東北割烹研究会の13代目会長や調理師紹介所所長を務めており、宮城の「食」の発展に尽力しています。

<資格、受賞歴等>
 日本調理技能士、(一社)全技連マイスター、宮城県中小企業支援指導エキスパート、(一社)宮城県調理師会副会長、宮城の名工 宮城県卓越技能賞 受賞、現代の名工 厚生労働省卓越技能章 受章、黄綬褒章 受章

【具体的な活動】

依頼先でのみやぎの食材を使った料理講習会での講師・指導ができます。

【活動する上での留意事項】

- ・依頼先での料理の講習会における食材費などの必要な経費については、依頼者のご負担とさせていただきます。
- ・活動の時期は、月日と時間があえば随時行えます。

【これまでの食育・地産地消に関する活動】

- ・宮城県護国神社奉賛部青葉城本丸会館に40年以上勤務し、総料理長を務めました。
- ・日本調理技能士をはじめ、食に関する様々な資格を有し、平成30年度には卓越した技能者の証である「現代の名工」で厚生労働大臣表彰に選出されました。
- ・「男子厨房に入ろう会」や市民センターなどで定期的に講師を務め、幅広い世代に向けて料理の技を伝えています。