


お名前		ノザワ タカヒコ			
		野澤 孝彦			
店舗名					
店舗情報	郵便番号				
	住所				
	TEL				
	ホームページ				
		登録年月日	平成25年8月12日		
略歴		<p>日本橋三越内「Café Wien」などで基礎を学んだ後、22歳でウィーンへ。老舗カフェハウス「オーバーラー」「L・ハイナー」にて主要ポストを歴任。食文化へのあくなき探究心から南ドイツへ向かい、「ヴァンディングー」にて製パン技術を習得する。日本に帰国後、1999年に横浜市鴨志田町に「コンディトライ ノイエス」を、2004年に同市南町田に「ブロードカフェ ノイエス」をオープン。一層一層手作業で焼き上げるバウムクーヘンや本格ザッハトルテなど、日本ではまだ珍しかったオーストリア菓子の専門店として注目を集める。2011年に赤坂へ移転、「Neues」としてリニューアルオープン。現在に至る。</p>			
ジャンル		スイーツ(オーストリア ウィーン菓子)			
PRポイント		<p>ウィーン菓子と焼きたてドイツパンの店頭販売に加え、併設のカフェスペースではウィーン伝統料理とオーストリアワインも提供。オーストリア食文化の普及に尽力している。また食文化に限らず、音楽・建築・美術にも造詣が深いことから、NHK放映の番組「ウィーンフィル New イヤーズコンサート」にコメンテーターとして出演するなど、雑誌・TV・ラジオなど各種メディアへも多数出演。著書に「いま新しい伝統の味ウィーン菓子-生地とクリームのおいしさ再発見」(旭屋出版 MOOK)。</p>			
店舗写真					