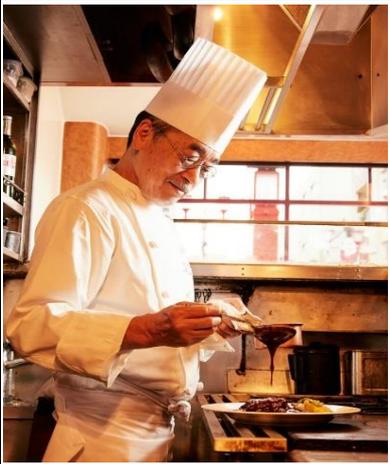


お名前	オオミヤ カツオ			
	大宮 勝雄			
店舗名	レストランオオミヤ			
	レストラン大宮			
店舗情報	郵便番号	111 - 0032		
	住所	東京都台東区浅草2-1-3		
	TEL	03-3844-0038		
	ホームページ	<a href="https://0038.info/">https://0038.info/</a>		
		登録年月日		令和5年1月23日
略歴	<p>18歳で叔父の影響により料理人を目指し、フランス料理店で修行を始める。  26歳でニュージーランドにてホテル内レストランのスーシェフを勤める。  28歳の時にヨーロッパを車で周遊。  イギリス、フランス、ギリシャ、モロッコにて地方料理を学ぶ。帰国後フランス料理店「ラ・テール」にて南フランスの『ロアジス(L' Oasis)』ラ・ナプール出身のシェフであるジェラルド ジョルダン氏のもと師事。  30歳で、東京赤坂でそば粉のクレープ店「マスタード」を開店させるが翌年には閉店。  そして1982年32歳で現在の「レストラン大宮」と「パティスリーOmiya」を地元の浅草にて開店。  洋菓子店は閉店したものの、25周年を迎えた2007年 57歳にして東京・新丸の内ビルディングに2店舗目を出店。</p>			
ジャンル	その他(洋食)			
PRポイント	<p>NHK「きょうの料理」ほか、TBS「ラヴィット」「ジョブチューン」、フジテレビ「料理の鉄人」など、メディア出演多数。2021年からは、NHKエデュケーショナルのレシピサイト「みんなのきょうの料理」で、福島県の食材をテーマにしたインスタライブに継続的に出演。いわき市のひらめ、飯館村のもち米、飯館産和牛、相馬市のいか、たこを使ったレシピを披露してきた。  アイデアあふれる洋食メニューの他、アウトドア料理にも造詣が深く、ダッチオープンレシピの著書もあり。  店では普段から会津産のお米を使用。</p>			
店舗写真				