

【報道関係各位】

2015年1月15日

イトアンド株式会社

飲食・ホテル業界を目指す方必見!!  
**無料で学べる「Chef's Port アカデミー」が東京・神田にオープン!**  
～基礎の“おもてなし”講習からスキルアップ講習まで、1人1人に合わせた  
カリキュラムを提案、飲食業界の就職・転職をバックアップ～

イトアンド株式会社(東京ヘッドオフィス:東京都港区、代表取締役社長:文野 直樹)は、「Chef's Port アカデミー」を2015年1月16日(金)、東京・神田にオープン致します。  
飲食・ホテル業界を目指す方(業界経験者及び未経験者)を対象に、基礎講習及びスキルアップ講習を無料提供。  
(※1 一部自己負担有り。)  
講習に関しては、当社専任講師が各々の経験年数に応じて、受講者1人1人にあった講座内容をご提案致します。  
また受講完了後の就職・転職をバックアップすることで、飲食業界全体の人材不足解消を担うことを目的としています。



#### ■ Chef's Port アカデミー概要

住所:東京都千代田区内神田 3-16-9 松浦ビル B1F

TEL:03-5289-4315 FAX:03-5289-4316

交通:JR・東京メトロ銀座線 神田駅徒歩3分

東京メトロ丸ノ内線 淡路町駅 徒歩6分

都営地下鉄新宿線 小川町駅 徒歩7分

開校日:2015年1月16日(金)

#### ■ カリキュラム内容

受講者の経験年数に応じて、料理概論、食物・食品概論、食器概論、サービス概論、マネジメントなどの講義を受講いただき、知識を深めていただきます。また多彩な講師陣が、実践的なスキルを伝授致します。

※受講期間は、経験年数に応じて 5日～30日間を予定しています。

※会員要件は、16歳以上となります。年齢の上限はございません。

## ■講師陣について

### ◎アル・ケッチアーノ 奥田 政行(おくだ まさゆき) オーナーシェフ



#### <プロフィール>

奥田氏は「ソースはなるべく使わない」をモットーに、在来作物を主な素材とし、香りをもとに合せる食材を探します。塩は厳選した数十種類から調理法に合わせて抑えて使い、食材の魅力を届ける、生命力にあふれた料理を提供しています。

2000年「アル・ケッチアーノ」を独立開業。生産者の顔の見えるメニューを提供する。その後、「イル・ケッチアーノ」、「ヤマガタ サンダンデロ」をオープン。他複数店舗をプロデュース。

「テッラ・マードレ 2006」では世界の料理人 1000 人に選出される。

著書に『庄内パラディーズ』(文芸春秋社)、『人と人をつなぐ料理』(新潮社)など。

★アル・ケッチアーノ <http://www.alcecciano.com/>

### ◎パラダイス ダイナシティ 築田 圭(やなだ けい) 総料理長



#### <プロフィール>

伝統的な中華料理に南国的なテイストがミックスされ、グルメ大国シンガポールで独自の発達を遂げたシンガポール中華の名店「PARADISE DYNASTY(パラダイス ダイナシティ)」総料理長。

シンガポール中華の源流ともなった中国南部は広東料理を中心に、幅広くご指導いただきます。

★PARADISE DYNASTY <http://www.paradisedynasty.jp/>

### ◎レザントレ コウジイガラシ オウ レギューム 五十嵐 浩司(いがらし こうじ) オーナーシェフ



#### <プロフィール>

単身渡仏し菜園を持つレストラン「ジャンバルデ」等、二つ星レストラン3軒で修行。

帰国後、国立「ルヴァンドヴェール」、吉祥寺「マリアージュ」等でシェフ修行。

その後、知人のお店の立ち上げで新潟へ。

1年間の新潟生活から生産者と交流を深め『野菜』に目覚める。

東京赤坂に「レストラン オウ レギューム」オーナーシェフとして開店！赤坂から地元駒込に移転し、新店名は「レザントレ コウジイガラシ オウ レギューム」。

★レザントレ コウジイガラシ オウ レギューム <http://www.new-auxlegumes2013.com/>

## ◎株式会社リクルートエグゼクティブエージェント 森本千賀子(もりもと ちかこ) エグゼクティブコンサルタント



### <プロフィール>

リクルート人材センター(のちのリクルートキャリア)に入社。

同社で企業に対する人材戦略コンサルティング、採用支援、転職支援などの業務に携わり、トップセールスとなる。その後、リクルートエグゼクティブエージェントに移り、エグゼクティブコンサルタントとして活躍。

著書に『リクルートエージェント NO.1 営業ウーマンが教える 社長が欲しい「人財」!』『No.1 営業ウーマンの「朝 3 時起き」でトリプルハッピーに生きる本』ほか。

## ◎株式会社 jig.jp 樫木 明(いちき あきら) 取締役コーポレート戦略室長



### <プロフィール>

大学卒業後、大手都市銀行に入社。支店での営業業務、本部ではデリバティブのディーリング業務を担当。1997 年に銀行退職後に慶應義塾大学大学院で MBA を取得。

複数の上場企業において経営企画、経営戦略立案実行、M&A 戦略立案実行、財務戦略立案実行および事業リストラクチャリング、産学連携投資ファンドで投資管理業務および投資先へのダイブインでの経営支援、複数のベンチャー企業において主として管理部門の担当取締役として経営戦略の立案、実行、資金調達、上場準備に従事。

関与した事業分野は、製造業、インターネットサービス、ソフトウェア開発、エンターテインメント、流通、教育、金融、コンサルティングなど多岐に亘る。

### ■ Chef's Port 関連サイト

#### ◎ Chef's Port Facebook ページ

<https://www.facebook.com/chefsport>

#### ◎ Chef's Port WEB サイト

<http://academy.chefs-port.com/>

#### ◎ Chef's Port インターナショナル WEB サイト

<http://international.chefs-port.com/>

### ■ Chef's Port アカデミーに関するお問い合わせ先 (※一般の方専用)

イトアンド株式会社 企業戦略部 人材開発グループ 担当:手塚、小林  
TEL:03-5289-4315 (平日 9:00~18:00)

### ■ 受講のお申込みについて

Chef's Port アカデミー事務局  
TEL:03-5289-4315 (平日 9:00~18:00)

イートアンドは今後も、企業理念である「夢と楽しさと命の輝き」を大切にし、「食文化の創造」を通して生活文化の向上に貢献するとともに、お客様に「食:EAT」+「&」をご提案してまいります。

---

**【会社概要】**

商号 : イートアンド株式会社  
所在地 : (東京ヘッドオフィス)〒105-6018 東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー18F  
代表者 : 代表取締役社長 文野 直樹  
設立 : 1977年8月(創業 1969年9月)  
資本金 : 9億723万円(2014年9月30日現在)  
URL : <http://www.eat-and.jp/>

**<事業内容>**

「大阪王将」FC本部の運営、ラーメン専門店「よってこや」FC本部の運営、太陽の恵み味「太陽のトマト麺」本部の運営、中国創作料理「シノワーズ厨花」の運営、パン屋カフェ「コートロザリアン」の運営、ベーカリーカフェ「R Baker Inspired by court rosarian」の運営  
加盟店向けの食材の製造・卸及び販売、全国の生協・量販店向けの商品の製造及び販売

**【本件に関するお問い合わせ】**

イートアンド株式会社 経営財務部 広報IR担当 (TEL:03-6402-3961 E-mail:eat-press@eat-and.jp )  
住 所:東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー18F

---