

2024年5月15日

株式会社博報堂

株式会社博報堂DYメディアパートナーズ

株式会社 MBS メディアホールディングス

株式会社 TOROMI PRODUCE

博報堂/博報堂DYメディアパートナーズと  
MBS メディアホールディングス/TOROMI PRODUCE による  
一流シェフが参加する食の課題解決ソリューション  
「スターシェフコンサルティング」を提供開始

株式会社博報堂(本社:東京都港区、代表取締役社長:水島正幸、以下博報堂)、株式会社博報堂DYメディアパートナーズ(本社:東京都港区、代表取締役社長:矢嶋弘毅、以下 博報堂DYメディアパートナーズ)は、株式会社 MBS メディアホールディングス(本社:大阪市北区 代表取締役社長:高山将行)、MBS グループの食事業会社、株式会社 TOROMI PRODUCE(本社:大阪市北区茶屋町17番1号 代表取締役:本郷義浩)と共同で、地域の課題や環境問題など、さまざまな社会課題に対して食のクリエイティビティを活用することでアプローチできないかという思いから、一流シェフが参加する食の課題解決ソリューション「スターシェフコンサルティング」を開発いたしました。



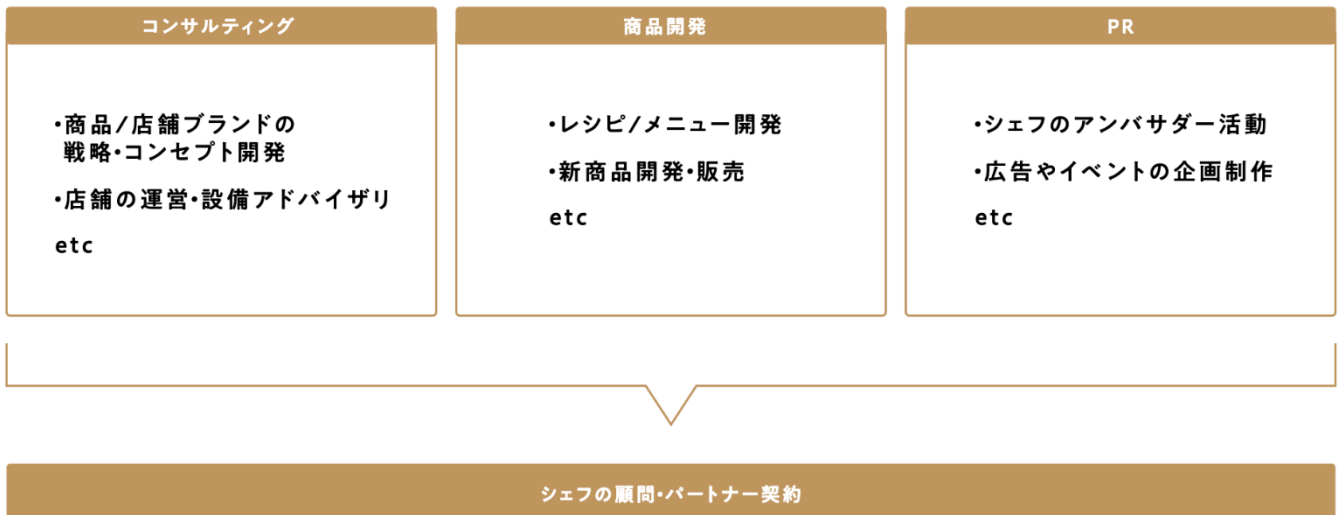
課題先進国と言われる日本では、地域課題、子どもの貧困、事業の後継者問題、食品廃棄の問題など、多岐にわたる社会課題があります。そしてその中には、食のチカラによって解決できるものも少なくありません。たとえば、食を通じた地域の魅力掘り起こしや、食育の取り組み、事業承継のコンサルティングから、サステナブルなメニュー開発など、シェフたちの能力は、厨房を飛び出して社会にインパクトをもたらす可能性があると考えられます。

「スターシェフコンサルティング」は、一流シェフたちが所属し、コンサルティング・商品開発・PRまでを担う、シェフプロダクション型のソリューションです。MBS メディアホールディングス/TOROMI PRODUCE の持つメディアコンテンツパワーと番組を通じてネットワークされているシェフたちの“おいしくする”力。博報堂/博報堂DYメディアパートナーズの持つブランディングやコミュニケーションのスキル。これらを掛け合わせて、これまでにない新しい課題解決方法を提供します。



## ■ソリューションメニューについて

企業や自治体が抱える課題に合わせて、コンサルティング・商品開発・PRの3領域で解決に取り組めます。中長期的な取り組みとして、所属シェフが顧問・パートナーとして契約することも可能です。



## ■所属「コンサルタント・シェフ」プロフィール

和食・中華・フレンチ・イタリアン、各ジャンルを代表するスターシェフが結集。所属シェフは今後さらに追加予定。

**「菊乃井」村田吉弘** 全日本・食学会理事長 / 日本料理アカデミー名誉理事長 / ミシュラン三つ星料亭主人  
「日本料理を正しく世界に発信する」を使命に、和食のユネスコ無形文化遺産登録に発起人として尽力。  
2023年 G7 広島サミットのワーキングランチの全体監修も務めるなど、日本の食を牽引する第一人者。

◆注力テーマ:「日本の農産物のサステナブルな在り方」

「日本食のグローバル化の推進」「次世代を担う料理人の育成」



**「祇園さゝ木」佐々木浩** 全日本・食学会理事 / ミシュラン三つ星割烹主人  
新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」、  
今年いちばん“うまい米”を決める「お米番付」、などで審査委員を務める。

和食を超えて、あらゆるジャンルのシェフからもリスペクトされる、日本食文化の発展を牽引するリーダー。

◆注力テーマ:「一次産業の支援」「食育」



### 「Leone」吉川健太郎

スパイス料理を専門分野としながら、枠にとらわれない独自の料理を構築。

魚介料理を売りにした店は少ないという自身の分析から、魚介料理のメニュー開発に尽力中。

毎週必ず新作料理を創作、SPICE INNOVATIVE という新しい世界を模索している。

◆注力テーマ:「未利用魚の廃棄解決」「東南アジア料理の価値向上」「海外料理人との相互学習」



### 「AUBE」東浩司

ミシュラン一つ星中華オーナー

「世界料理学会」「関西食文化研究会」「全日本・食学会」にて講演などの活動に従事。

ソムリエ資格を取得し、スクールで講師も務めた。

2014年、台湾で開催された世界中国料理大会で日本人初の3位入賞。

◆注力テーマ:「学校給食、病院食をより美味しく」



### 「祇園肉料理おか」岡義隆

学者のように、肉の熟成、切り出し方、焼き方の実証実験と研究を日々続ける。

堀江貴文プロデュースの絶対にハズさない本当に美味しいお店が探せる検索サイト「TERIYAKI」で、

”TERIYAKI BEST RESTAURANT 2023 SILVER 賞“を受賞。

◆注力テーマ:「SDGs キャンプメシ」「ガストロノミー」



### 「レストラン MOTOI」前田元

ミシュランセレクトッドレストラン主人

オープン初年度に京都のフレンチレストランとしては初となる、ミシュラン一つ星を獲得。

京都にあるモダンフレンチの先駆的存在として知られる。

家庭でも楽しめる食事のオンライン販売などにもチャレンジしている。

◆注力テーマ:「サステナブルな取り組み」



## 「しまなみふれんち Murakami」村上智彦

「エスコフィエ・フランス料理コンクール」ファイナリスト、「テイスト・オブ・オーストラリア」優勝をはじめ、数多くの料理コンクールで受賞を経験。生まれ故郷の愛媛を旅して埋もれている食材を掘り起こし、料理にして提供する事を通じ地元食材の価値向上に取り組む。

◆注力テーマ:「日本の農産物のサステナブルな在り方」「病院食、介護食の開発」



### ●本件に関するお問い合わせ

■毎日放送 <https://www.mbs.jp/kouhou/>

■MBSメディアホールディングス <https://www.mbs-mhd.jp/>

■株式会社TOROMI PRODUCE [株式会社 TOROMI PRODUCE | 「食」x「エンターテイメント」で世界を面白く、人生を楽しく。](#)

Mail: [mail@toromi.co.jp](mailto:mail@toromi.co.jp)

■博報堂 <https://www.hakuhodo.co.jp/>

■博報堂DYメディアパートナーズ <https://www.hakuhodody-media.co.jp/>

・(お問い合わせ先)広報室 山崎・彭・高橋 Mail: [mp.webmaster@hakuhodody-media.co.jp](mailto:mp.webmaster@hakuhodody-media.co.jp)