

## ●経堂『コクトゥーラ』エグゼクティブ・シェフ「田中 俊資」プロフィール

---



エグゼクティブ・シェフ

田中 俊資（たなか しゅんすけ）

1975年 千葉県千葉市生まれ。

大学在学中、「料理の鉄人」の道場六三郎氏にあこがれ、料理人になろうと大学を中退し、服部栄養専門学校に入学。西洋料理の講師の立ち振る舞いを見て、西洋料理の道へ。

### 1997年

『ヨコハマ グランド インターコンチネンタルホテル』入社。  
入社3年目にしてフレンチレストラン『アジュール』に抜擢。本場フランスで料理の技術を学びたい思いが募る。特に、南フランスのエク＝アン＝プロヴァンスの2つ星『ル・クロ・ド・ラ・ヴィオレット』のシェフ、ジャン・マルク・バンゾー氏との出会いにより、渡仏を決意。

### 2002年

渡仏、パリの1つ星『ラ・ターブル・ダンベール』、ニームの1つ星『アレクサンドラ』など、フランス各地5店舗に勤務。世界各地から来仏し、ともに腕を磨くライバルたちから刺激を受け、有名シェフから技術を学び自信をつける。在仏中は多くのお店において、フランス料理の核と言えるソースづくりに携わる。

### 2005年

世界的シェフのアラン・デュカス率いる南青山『ブノワ』（現：ブノワ東京）のオープニングスタッフの機会を得て、帰国を決意。同店でソース部門のシェフに就任、腕を振るう。

### 2007年

駒沢大学駅に『オーボナイクイユ』をオーナーシェフとして開業。

「ミシュラン別冊ボヌ・プティット・ターブル東京」ほか、専門誌など様々なメディアで紹介され有名店の仲間入りをはたす。

### 2020年

感染症拡大による店舗休業期、経営と表現の両立の負荷に疑問を持ち、より原点に立ち戻り料理人として表現者としての自分を見つめなおす。

### 2021年5月

料理人として表現の追求を決意し、『オーボナイクイユ』を閉店。

### 2021年6月

世田谷区経堂『コクトゥーラ』のエグゼクティブ・シェフに就任。

「経堂に『コクトゥーラ』ありと言われるような発信力の高いレストランにしてゆきたい。」と考えている。