



英国 ロンドン
クラリッジホテルにて
総料理長
マーティン・ネイル氏と。

世界の王室御用達ホテルの総料理長も感動させた、揺るぎのない基本と和食の本質デモンストレーション。

LONDON 2010

野菜が美味しく食べられる日本料理への関心から、日本大使館を通じて英国料理界との交流がはじまったのが2010年。ロンドンのクラリッジホテルにて、現地料理人に昆布と鰹節からとる出汁から野菜のおひたしや茶碗蒸し、にぎり寿司までも披露。はじめて見る本物の和食の基本と技は、クラリッジの総料理長にとどまらず、リッツ・ロンドンやマンダリンホテルのシェフたちから賞賛され、大きな話題となりました。今後は、定期的な和食講習も予定されています。



スコットランド・エジンバラでは、日本総領事館とのタイアップで和食ファン拡大を鮮やかに遂行。

EDINBURGH 2011-2013

2011年秋には、東日本大震災で風評被害にあった現地の日本食材PRのため、総領事館主催の交流文化イベントの調理を担当。本物の日本料理を通して、安全性とともに「味」や「美しさ」を強くアピール。和食の不安払拭に大きく貢献しました。世界的な和食文化の高まりとともに、2013年夏には、自らの著書（「和食」で、100歳まで元気に生きる（旭屋出版））が現地でも話題となり、再度和食のPRイベントを担当。多くの一流シェフや料理専門家に、和食の素晴らしさをしっかりと根付かせました。



英国エジンバラ総領事館にて。

日本料理界への数々の貢献から黄綬褒章、瑞宝単光章を受章。

国内でも料理界発展の功績や技術貢献が認められ、2004年春に黄綬褒章、2012年春に瑞宝単光章を受章。2013年秋には、日本料理の魅力を国内外でさらに高める目的で、日本旅館協会の日本料理顧問を道場六三郎氏とともに就任しました。

世界で和食文化を育む、大田忠道の流儀。
海外の優れた料理人に、本物の和食作りを伝授すること。
世界中のおもてなしの場で、和食の感動を披露すること。



クラリッジ、リッツ、マンダリンほか

英国の伝統をも 唸らせた 大田忠道の 日本料理

日本で、世界で愛される料理人

ロンドン、エジンバラでの和食文化プロジェクト



百
万
一
心
味

大田 忠道

「百万一心味 全国天地の会」会長、日本調理師会副会長、神戸マイスター、兵庫県日本調理技能士会会長、日本調理師連合会有馬支部長、日本旅館協会 日本料理顧問。
平成16年(2004年)春 黄綬褒章、受賞。
平成24年(2012年)春 瑞宝単光章、受賞。
現在、兵庫県有馬温泉にて「四季の彩 旅籠」「天地の宿 奥の細道」「ご馳走塾 閃所」を経営。座右の銘は、多くの人で一つの味を作りあげる意の「百万一心味」。

<http://www.arima-hatago.com/>