

## 調理科2年生進路に向けての大垣先生特別講話

10月6日（土）、調理科2年生75名がNaomi OGAKIオーナー大垣直巳シェフによる特別講話を受講しました。

大垣先生自身のシェフとしての修業や、仕事をするうえで大切にしていることなどをうかがい、就職してからの働き方について考える内容でした。卒業後の進路に対して本格的に考え始めた2年生にとって、大変有意義な時間となりました。

さらに受講した生徒は、「前向きに挑戦することの大切さ」や「失敗を隠さずに自分から行動する」重要性を知り、プロの料理人となる自覚を高めることができました。



大垣直巳シェフ

「Naomi OGAKI」開業（宇都宮市ユニオン通り）☎028-680-4446

「Vers par Naomi OGAKI」開業（横浜市関内）☎045-323-9338

(1) 宇都宮短期大学附属高等学校（調理科）からフランスヴォークリューズ県アヴィニオンホテル学校へ

(2) フランス各地、県内にて研鑽を積む

「クリスチャン・エティエンヌ（フランス・プロヴァンス地方アヴィニオンの一ツ星レストラン）」

「ビュレイーゼル（フランス・アルザス地方ストラズブルグの三ツ星レストラン副料理長）」

「モン・ヴィエイユ・アミ（フランス・パリのビストロ料理長）」

「リスブラン（オトワレストラン グループ 栃木県益子町のフレンチ・レストラン料理長）」

「セラヴィ（オトワレストラン グループ 宇都宮市のビストロ・レストラン料理長）」