

<末次 庸介(すえつぐ ようすけ)>



国、地域：ベルギー ブリュッセル
現職：「のんべえ大学」オーナーシェフ

- 1971年7月 フランス(パリ)の和食レストランのオープニング要員として渡仏
次いでイタリア(ミラノ)のオープニング手伝いとして19ヶ月滞在。
- 1977年末 29歳でフランス イタリアの新規開店の店舗の手伝いの経験をかわれベル
ギーのレストラン田川(160席)の調理長として着任。
以後28年間調理長兼役員として勤務。
この間ルクセンブルグでのEXPOGAST料理オリンピックでプレゼンテーショ
ン部門金賞
来白の御皇室、政財界のミッションのお食事を提供。
1989年にはベルギー国内全土で年間を通して開かれたジャパンイヤーで
500超の催しで120の催しのオープニングパーティーなどを経験
- 2005年末 退職
- 2007年年始 退職後1年間の準備期間を経て現在の「のんべえ大学」を開き現在に至る
2007年末ZONE 02 という隔週出版の雑誌で年間最優秀他
ゴームヨ(レストランガイド)の2010年度最優秀アジアティック
オランダ語系新聞社のフランス イタリア料理以外の最優秀外国料理賞
ベルギーの国内専門のレストランガイド DELTA で最優秀アジア系レス
トラン受賞