

ひとつ上に行く 美味しさを目指して

フード関連事業 監修:本多 潔

French chef

毎日の食事が美味しければ美味しいほど、もっと仕事を頑張れる。

働く人の楽しみを増やせるよう、アサヒヤは美味しさに本気で磨きをかけるために
フレンチの輝かしい受賞歴を持つ本多 潔シェフを監修に招きました。

フレンチで培ったおもてなしの心で
アサヒヤの美味しさをつくります。



【プロフィール】

本多 潔 Kiyoshi Honda

東京のホテルでの料理長や支配人、レストランの
オーナーシェフなどを経て、現職へ就任。
手作りソースを使用した「四季の移り変わりを感じら
れるフレンチ」で、由緒ある受賞歴を誇る。

【受賞歴】

- クラブ・ガストロノミック・プロスペール・モンタニエ※日本
支部正会員(パリ)
〈モンタニエ第1回フランス料理最優秀新人 料理人選
抜コンクール総合第1位受賞〉
- クラブ・ガストロノミック・プロスペールモンタニエ※
フランス本部よりシュヴァリエ「聖フォルチュナ勲章」受賞

※フランスで1950年に設立された権威あるクラブ

