



荻野 伸也 (おぎの しんや)

料理人、株式会社オフィス・オギノ代表取締役 / 蒲郡市出身 / 昭和53年11月生まれ / 主な経歴：静岡・東京などのレストランで経験を積み、28歳でレストランオギノ(東京都世田谷区)をオープンした。現在では「激戦区の東京で13年目を迎えるレストラン」として人気を博している。ほかにも百貨店などに惣菜店・テイクアウト専門店を展開する。/ 出版物：シャルキュトリー教本、OGINOの果物料理 (誠文堂新光社)

発見! 蒲郡の魅力にスポット
No.3 がまごおり

〈料理人〉荻野 伸也 さん

料理人になるきっかけはなんでしたか? ——

少年時代、あるとき自分でキッチンに立って料理をしたことがありました。その時は何かを見て勉強したわけではありませんが、見よう見まねで。やってみたら面白いと感じ、好奇心旺盛な性格から料理に夢になりました。

幼少期に将来なりたい職業はなんでしたか? ——

手に職をつけたいと思っていたので、大工か寿司職人が消防士になりたかったです。

現在の東京のお店の前はどこで修行していましたか? ——

初めに大阪の調理師学校でイタリア料理とフランス料理を学び、中でも特にフランス料理の魅力にひかれてフランスへ留学しました。日本に戻ってきてからは静岡県・岐阜県・東京都のフランス料理の店で働き、28歳のときに今の店を持ちました。

仕事で魅力を感じることを教えてください。 ——

料理人の仕事は料理を作って提供することですが、料理とは素材を作る生産者、届けてくれる人たちがいて初めて成立するものです。全国各地の生産者が送ってくる思いの詰まった食材に感謝し、寄り添って、そのストーリーを語りながら自分というフィルターを通った表現として料理に携われることは大きな喜びです。



なりたい将来像を教えてください。 ——

現状に満足せず、常に新しいことに挑戦する人でありたいです。

ハッピーキッズ★フォトスタジオ
HAPPY KIDS
PHOTO STUDIO



あかり
近藤 朱莉ちゃん
笑顔が素敵なあかりちゃん。
元気に大きく育ってね!



たいが
柏井 大駕くん
とっても元気な男の子!
これからもどんどんおっくんになってね。



ゆい
土谷 結ちゃん
いつもニコニコゆいちゃん。
元気に育ってね。



写真大募集!! このコーナーに登場するお子さん(対象:おおむね2歳児以下)を募集します。
掲載を希望する方は、秘書広報課(☎66-1145)または市ホームページ「広報がまごおり」からお申し込みください。