

2012年11月28日
シダックス株式会社

**シダックスと料理界の3巨頭がコラボレート
新たな「社員食堂」の世界を開く**
道場六三郎(和食)、陳建一(四川料理)、落合務(イタリア料理)と契約

フードサービスや公共サービス、教育からレジャーまで多種多様なサービスを提供する総合サービス企業のシダックスグループは、今後の給食事業におけるさらなる展開を見込み、和食の道場六三郎氏、四川料理の陳建一氏、イタリア料理の落合務シェフと「シダックス料理人企画」をスタートさせることとなりました。

フジテレビの料理エンターテイメント番組「アイアンシェフ」(旧「料理の鉄人」)が13年ぶりに復活し、今また料理界に注目が集まっています。そんな中、社員食堂に“高級化”と“エンターテイメント”の新しい流れを生む「シダックス料理人企画」がスタートします。

「料理の鉄人」でも活躍した日本料理界の重鎮・道場六三郎氏、本格四川料理の名店・四川飯店オーナーシェフの陳建一氏、日本一予約の取りにくいイタリア料理店「LA BETTOLA」オーナーシェフ・落合務氏。

日本の料理界を代表する3方が、年2回のグループのメニュー開発に参加します。また各地のグループ店舗で実際に腕を振るうライブクックを行っていきます。

シダックスは50年以上にわたり社員食堂の改革に取り組み、「安心・安全」で「健康」な食事をご提供することを使命とし、常に新しい潮流を生み出してきました。現在はレストランカラオケを含み全国3000カ所以上で、毎日60万食を提供するシダックスグループの新しい試みが始まります。

今後は各氏のオリジナル・プライベート・ブランドの開発を行い、グループ全体に提供していくことを構想しています。

シダックスは“はぐくむ、大切なことのすべて”という基本理念に基づき、「安心・安全」で、美味しく楽しい「食」と、真心のこもった上質なサービスを提供することを通じて、お客様の健康創造に寄与し、健全な社会の実現を目指します。

◆道場六三郎(みちば・ろくさぶろう)

1931年石川県生まれ。19歳で料理人を志し、銀座「くろかべ」で修行を開始。神戸「六甲花壇」、金沢「白雲楼」を経て、1959年「赤坂常盤家」のチーフとなる。71年独立して銀座「ろくさん亭」を開店。1993年からスタートした「料理の鉄人」(フジテレビ)では、初代「和の鉄人」として出場、全てのタイトルを手にした。2000年銀座にプリフィックスを取り入れた新しいスタイルの和食「懐食みちば」を開店。2005年「現代の名工」(厚生労働省)、2007年「旭日小授章」(勲四等)を受ける。



◆陳建一(ちん・けんいち)

1956年東京生まれ。父の経営する赤坂四川飯店で料理修行を開始。1990年、赤坂四川飯店社長に就任。1993年「料理の鉄人」(フジテレビ)では「中華の鉄人」として出場。他『NHKきょうの料理』(NHK)の講師として出演。2002年「社団法人日本中国料理協会」副会長に就任。2006年東京都から「東京マイスター」に認定、2008年厚生労働省から「現代の名工」として表彰される。



◆落合務(おちあい・つとむ)

1947年東京都生まれ。19歳でフランス料理を志し、「ホテルニューオータニ」に入社。フランス食べ歩きの旅の帰路立ち寄ったイタリアで料理に魅せられ転身。1978~81年イタリアで修業を積む。82年赤坂のイタリア料理店「グラナータ」総料理長に就任。97年銀座「ラ・ベツトラ・ダ・オチアイ」のオーナーシェフとなる。店は「予約の取れないレストラン」と呼ばれるほど人気を博す。2002年「ラ・ベツトラ・ビス」、2003年「ドルチェ・ラ・ベツトラ」を銀座に、2007年「ラ・ベツトラ ナゴヤ」、2011年「ラ・ベツトラ 池袋」、2012年に「ラ・ベツトラ 富山」を開店。2005年イタリア大統領より「イタリア連帯の星」勲章、カヴァリエーレ賞を授与される。2009年日本イタリア料理協会会長に就任する。

