

媒体関係者各位

2011年5月吉日  
株式会社スピリッツオブマイスター

《開校のお知らせ》

## 2011年9月、『スピリッツオブマイスター』第1期開校

～福岡の食文化を支え、発展させるような志ある職人の育成を～  
国内初の取り組みとなる「オーナー支援型調理職人育成事業」スタート！

株式会社スピリッツオブマイスター（福岡市）では、このたび、国内初となる新しい調理職人の育成事業「オーナー支援型調理職人育成事業」を開始することとなりました。

この事業は、調理職人をめざす人たちが、プロのシェフの下で直に調理技術を学ぶ、実践型の人材育成事業です。『スピリッツオブマイスター 福岡ゲート』として、まずは今年9月、第1期の開校をいたします

株式会社スピリッツオブマイスター福岡ゲートでは、料理に夢と理想を描く志のある人達をシェフが歩んできた道の入り口にひとりでも多く立たせたいという想いから、受講料などの費用を通常の半額程度で実現してまいります。

福岡は、食文化の質の高い都市として、広く認識・評価されています。そんな福岡の魅力を次世代に継承するためにも、新しい人材育成の取り組みにぜひご注目ください。



### ●スピリッツオブマイスターの使命●

調理職人の現場は様々な問題を抱えており、将来の有能な調理職人の育成・創出はそのひとつといえます。

『スピリッツオブマイスター』は、「職人になるには、職人の下で直に学ぶこと」を理念とし、業界全体で次世代の調理職人をしっかり育成するために、調理現場と調理職人をめざす人たちの“橋渡しの役目”を担い、飲食業界の繁栄に貢献していきたいと考えています。

### ●マイスター制度について●

ドイツ・オーストリアでは中世以来の職人を育成する制度の伝統を受け継ぎ、手工業の技を次世代に伝えるマイスター制度が定着しています。マイスター（親方）でなければ、独立・開業が認められない。マイスターになるためには、学んで、実務体験を経て、試験に合格して、ようやく資格を取得できる。このマイスター制度の考えを現代の日本社会に取り入れ、スピリッツオブマイスターは調理職人を育成する仕組みを確立したいと考えています。

～School Date～

スピリッツオブマイスター 福岡ゲート

[住所]〒815-0083 福岡市南区高宮5丁目3番12号ニシコービル高宮6F ※現地の開設は6月からとなります  
[TEL] 092-523-0020 [FAX] 092-523-0120 [URL] <http://www.meister-gate.jp>

[今後のスケジュール]

2011年5月～ 第1期生募集開始、学校説明会開催  
2011年6月～8月 選考試験実施  
2011年9月 第1期生開校

カリキュラムや募集要項の詳細は、  
必要な方は別途お問合せください。

取材等、本件に関する  
メディアの皆様のお問合せ先

【スピリッツオブマイスター開校のPR担当】

株式会社BBDO J WEST 柳澤 mitsuhiro.yanagisawa@bbdojw.co.jp  
Tel:092-751-2466 MOBILE:090-2859-3231

## 直に学び、直に伝える。

『スピリッツオブマイスター』の設立に賛同し、福岡ゲートのマイスターとして指導をつとめる、  
福岡のオーナー&オーナーシェフたち。

### ●ゲートマイスター／スピリッツオブマイスター代表



LA CARROZZA(ラ・カロツツァ) / 福岡市南区

オーナーシェフ

中村 一善 (なかむら かずよし)

1958年福岡・甘木市生まれ。大学卒業後サラリーマン生活を5年間送る。27歳で料理人の世界へ。東京のフランス料理店での修行を経て94年に渡仏。パリのビストロや三ツ星レストラン“ギエー・サボア”“アビシウス”などで約2年間修業を積む。帰国後、99年に“ラ・カロツツァ”オープン。2011年スピリッツオブマイスター設立。

※スピリッツオブマイスター発起人

### ●マイスター



Passetto(パセト) / 福岡市中央区

オーナーシェフ

沖 直史 (おき ただし)

1958年福岡・大牟田市生まれ。77年調理学校に入学。78年に久留米の“サーラ・カーリーナ”に就職。81年にイタリア旅行へ。帰国後“サーラ・カーリーナ久留米”のシェフをつとめる。85年から2年半イタリア修業へ。6軒のレストラン、5都市、20州を回る。帰国後福岡の“サーラ・カーリーナ”のシェフになり、93年に“パセト”をオープン。



BISTROT MITSOU(ビストロミツ) / 福岡市中央区

オーナーシェフ

平田 充 (ひらた みつる)

1964年長崎生まれ。高校卒業後、調理師専門学校にすすみ、関西のレストランにて修業を積む。90年から3年間、ベルギーやフランスの名店“ギーサヴォア”で修業。帰国後、2001年に福岡で“ビストロミツ”をオープン。



フランス料理 蝸香亭(そうかてい) / 福岡市東区

オーナーシェフ

金丸 建博 (かなまる たけひろ)

1969年熊本・長陽村(現阿蘇市)生まれ。84年に高校を中退してアルバイト先の飲食店(熊本市)に就職。89年長野のホテル勤務。92年に熊本にもどる。94年から4年間フランスで修業後、イル・ド・フランス(福岡市)を経て、2001年からプロデュース業へ。04年に“蝸香亭”をオープン。



オーストリア菓子 サイラー / 福岡市南区

オーナー

Adolf Sailer (アドルフ・サイラー)

1963年オーストリア・マウエアキルフェン生まれ。78年から職業訓練:アルトハイムのカールヴァインハウプトで菓子職人(2年間)パン職人(2年間)の訓練を受ける。84年から86年に『千鳥屋』の技術指導で福岡に滞在。オーストリアへ帰国後、パンと菓子のマイスターの資格を取得。94年に福岡で“ベッカライ&コンデイトライ・サイラー”をオープン。



La Maison de la Nature Goh(ラ・メゾン・ド・ラ・ナチュール・ゴウ) / 福岡市中央区

オーナーシェフ

福山 剛 (ふくやま たけし)

1988年高校卒業後、フランス料理レストラン“イルドフランス”で働く。95年ワインレストラン“マーキュリーカフェ”で働く。2002年フランス料理レストラン“La Maison de la Nature Goh”をオープン。