



KEISUKE MATSUSHIMA
FRANCE

2015年2月吉日

株式会社 ACCELAIRE

本場フランスの外国人最年少ミシュランの星獲得シェフ・松嶋啓介が快挙！！

フランス ニース本店「KEISUKE MATSUSHIMA」

Le guide MICHELIN France 2015

フランス版「ミシュラン 2015」にて 10年連続 1つ星獲得！！

平素より格別のお引き立てを賜り厚くお礼申し上げます。この度、外国人最年少ミシュラン1つ星獲得シェフ・松嶋啓介（株式会社 ACCELAIRE 代表取締役）が運営するフランス ニース本店「KEISUKE MATSUSHIMA」が、2015年2月2日発表されたフランス版「ミシュラン 2015」にて、10年連続1つ星を獲得の快挙を達成致しましたのでお知らせ致します。

世界中のグルメが集う美食の国フランスで、15万部を売り上げる仏版「ミシュラン」！

**本場フランスにて外国人最年少で1つ星獲得、10年連続の快挙を達成した
ニース本店「KEISUKE MATSUSHIMA」！**

■仏版「ミシュラン 2015」発表

2015年2月2日（月）、フランス版「ミシュラン 2015」が発表されました。

掲載された4337軒の店のうちの609軒が星付き（1つ星503軒、2つ星80軒、3つ星26軒）そのうち、日本人シェフの星付きレストランは計21店となっております。

■外国人最年少でミシュラン 1つ星を獲得！10年連続掲載！

松嶋氏は、世界でも有数の美食の国フランスで、2006年外国人最年少でミシュラン1つ星を獲得。ニース本店「KEISUKE MATSUSHIMA」は、

今回の獲得で10年連続で1つ星獲得を達成致しました。

<http://restaurant.michelin.fr/restaurant/france/06000-nice/keisuke-matsushima/2d46qz4>



—松嶋啓介シェフ PROFILE — 28歳の時、本場フランスのミシュラン一つ星を外国人最年少で獲得、フランス芸術文化勲章を持つ世界に認められた料理人。「現代アーティストのように世の中にはないものを作っていくたい」「クリエイティブと言われるような職業をやり続けたい」という想いを語ってきた松嶋。現在の活動の原点は、フランスのニースから始まっている。それは、自然から受けるインスピレーションを料理という形にしていくということ。そして、地産地消でその土地の経済に貢献していくということ。『これからは料理に限らず日本人にしかできないことを海外に伝えていきたい。』そんな想いで、世界中をとびまわり、精力的に活動している。国内では、東京都渋谷区にフレンチレストラン『KEISUKE MATSUSHIMA』（最寄駅・明治神宮前）を運営している。 ■HP <http://www.restaurant-i.jp>

—ダイヤモンドダイニングとの戦略的業務提携— 2014年11月には、個店の強みを最大限に生かすスタイルでお客様を熱狂させられるお店づくりを行ってきた株式会社ダイヤモンドダイニング（代表取締役社長 松村厚久）と戦略的業務提携を締結し、さらに動きを高めている。 ■ダイヤモンドダイニング HP ニュース：
<http://www.diamond-dining.com/news/2014/11/18/1078>

【本リリースに関するお問い合わせ】 KEISUKE MATSUSHIMA 広報担当：株式会社カリテ 加藤

TEL/FAX 03-6337-6111 H.P. 090-4545-5839 E-mail shiorikato@me.com HP <http://www.restaurant-i.jp/>