

えっ!!??

世界を変えるのは「バカ」の力である！

KEISUKE MATSUSHIMAオーナーシェフ
松嶋啓介

松嶋啓介が、日本に活力を与えている各界のキーパーソンと語り倒した人生&仕事論！

起業を目指す若者、伸び悩んでいる30代～ビジネスマンたちへ・・・自分を開花させる。そんな1冊です！

「僕は20歳で日本を飛び出し、25歳には現在の店をオープンさせ、その3年後にはミシュランから外国人シェフとしては最年少で一つ星をいただいた。20代そこそこの無名シェフが短時間で、しかもフランスという異国で評価を得ることができたのは、きっと数々の失敗を重ねながらも、ただ一心不乱に、愚直に挑戦をし続けたからだと思っている。

これを“馬鹿”と言わずにして、何と言うべきか。この馬鹿の能力を、僕なりにもっと肯定してみたい。“馬鹿者”のシナジーから生まれる力強さこそが世界に通用する日本人を育て上げる。最高な影響力を人に与える、馬鹿たれ——まえがきより抜粋



『バカたれ。』
松嶋啓介 著 主婦と生活社刊
2015年3月20日発売
四六判256ページ
本体価格1500円＋税

【対談者15名一覧】

- 箭内道彦
クリエイティブディレクター
- 設楽 洋
株式会社ビームス
- 遠山正道
株式会社スマイルズ
- 徳岡邦夫
京都吉兆総料理長
- 蝶野正洋
プロレスラー
- 間下直晃
株式会社ブイキューブ
- 佐藤可士和
アートディレクター
- 花千代
フラワーデザイナー
- 津田大介
メディアアクティビスト
- 片山正通
インテリアデザイナー
- 千住 明差
作曲家
- マーク・パンサー
ミュージシャン
- 松山大耕
臨濟宗妙心寺退蔵院
- 熊本浩志
amadana株式会社
- 堀江貴文
実業家



(松嶋啓介 略歴) 1977年、福岡県生まれ。20歳で渡仏。25歳の誕生日に、ニースに自分の店「Kei's Passion」(現「KEISUKE MATSUSHIMA」)をオープン。開店から3年目、仏版ミシュラン06年版で最年少外国人シェフとして一つ星を獲得。以降、10年連続で星を獲得している。09年に「Restaurant-I」(現「KEISUKE MATSUSHIMA」)を渋谷区神宮前にオープン。10年11月には「2011ミシュランガイド東京 横浜 鎌倉」にて一つ星を獲得。フランス・日本の2か国で星を与えられた日本人オーナーシェフは、ミシュラン史上三人目にて最年少。また同年7月には、フランス政府より日本人シェフとして初めて、さらに最年少で「フランス芸術文化勲章」を授与される。
<http://www.restaurant-i.jp/>