

<ハワイ・シェフ/インフルエンサー招へい事業 参加者プロフィール>

■シェフ

① ロイ・ヤマグチ(Roy Yamaguchi) Roy's レストラン、他多数

<https://www.royyamaguchi.com/welcome>

<https://www.instagram.com/chefroyyamaguchi/>

ハワイに10店舗の他、米国本土や海外にもレストランを展開。数々のテレビ番組の他、米国の公共放送サービス "PBS テレビ" 「ハワイクック with ロイ/ヤマグチ」ではパーソナリティーを務め、60か国以上300を超えるテレビ局で放送。多くの賞を受賞する中、1993年にはアメリカで最も権威のあるジェームス・ビアード賞をハワイで最初に授与。アメリカを観光地として成長を即した功績に、オバマ政権の“ブランド USA”の理事にも指名され、料理界だけではない彼の業績は高く評価されている。NYの料理学校CIAで理事を務め、2024年よりハワイCIPのエグゼクティブディレクターとなる。

② デニス・ヤマグチ(Denis Yamaguchi) H.F.W.F. CEO.

<https://hawaiifoodandwinefestival.com/>

https://www.instagram.com/denise_yamaguchi/

毎年秋に開催される「ハワイ・フード&ワイン・フェスティバル」の最高経営責任者。世界中から100人以上のシェフを招待するなど、世界のシェフとの繋がりを持つ。

③ ウェイド・ウエオカ(Wade Ueoka) MW レストラン

<https://mwrestaurant.com/>

<https://www.instagram.com/chefwadeueoka/>

ホノルルで生まれ育った MW レストランのオーナーシェフ。ハワイ州立美術館内にあるレストラン ARTIZEN by MW も手掛け、ハワイアン航空のエグゼクティブシェフも務めている。ハワイを代表するシェフの一人として数々の地元の賞を受賞している注目のシェフ。

④ シェルドン・シメオン(Sheldon Simeon) Tiffany's restaurant & bar.

<https://tiffanysmaui.com/>

<https://www.instagram.com/chefwonder/>

アメリカの大人気料理番組「トップ・シェフ」のファイナリスト。多文化要素のあるハワイ料理を楽しめる Tiffany's restaurant & bar を経営しているオーナーシェフ。また、TIN ROOF やハワイ島のレストラン Lineage も手掛けている。SNS では 12 万人のフォロワーがいるなど、ハワイのフードブロガーと比べても破格の数字を持つシェフ。

⑤ ジェイソン・ピール(Jason Peel) Namikaze.

<https://namikaze.com/>

<https://www.instagram.com/namikazehawaii/>

ナミカゼ・レストランのオーナーシェフ。料理学校 KCC を卒業後、様々なレストランで経験を積み、KCC の料理学校で 6 年間、国際色豊かな料理コースを教える。そして 2022 年 6 月にレストラン、ナミカゼ・ハワイをオープン。地元人気のレストランとなっている。

(※KCC：ハワイ州立大学の短大が、カピオラニ・コミュニティー・カレッジ。最高レベルの厨房、施設を有する調理学部棟があり、ハワイから多数のシェフを輩出している学校)

⑥ ロビン・マイイ(Robynne Maii) Fete Restaurant. (James beard 賞授与)

<https://www.fetehawaii.com/>

<https://www.instagram.com/robynemaii/>

ダウンタウンで人気レストラン FETE のオーナーシェフ。米国料理界のアカデミー賞、と言われるジェームズ・ビアード賞を 2003 年にシャフマブロ氏が授与して以来 19 年ぶりで授与した今話題のシェフ。ハワイではシェフ 4 人目であり、ハワイの女性シェフとしては初めて授与している。2021 年には、ワイキキにレストラン・ヘイデイ(Hey Day) をオープンしている。

⑦ シェイマス・アルウィン(Shaymus Alwin) G-Lion Hawaii (LA VIE, QUIORA, HY'S)

<https://www.glionhawaii.com/>

https://www.instagram.com/shaymus_alwin/

現在、ハイズ・ステーキハウス、ザ・リッツ・カールトン・ホテル内のレストラン、ラ・ヴィー、ケオラなど、G.Lion Hawaii グループのコーポレートエグゼクティブシェフ。

⑧ グラント・イトミツ(Grant Itomitsu) KCC Associate Professor

<https://continuinged.kapiolani.hawaii.edu/cooking-classes/>

ハワイ大学 KCC カラナリースクール調理科学部の取締役会長。自身もかつてはシェフであった。

⑨ ヴィクラム・ガーク(Vikram Garg) Umi Restaurant

<https://umibyvikramgarg.com/>

https://www.instagram.com/umi_vikramgarg/

レストラン名が海からなる UMI。ディナーメニューのほとんどが高級シーフード食材を使用するメニューがならぶ。元ハレクラニの総料理長も務めた。

⑩ クリスチャン・テスタ(Christian Testa) Halekulani Hotel

<https://www.halekulani.com/>

<https://www.instagram.com/christiantesta75/>

ハレクラニ・ホテルのエグゼクティブシェフ。ハレクラニとハレプナ・ワイキキの両ホテルの料理事業を指揮し、ハイエンドなパーティーがホテル内で行われることから最高級の食材を使用することも多い。アメリカで最も才能があり尊敬されているシェフを紹介する業界専門誌『ベスト・シェフ・アメリカ』にも掲載されたことがある。

■インフルエンサー

① ショーン・モリス

<https://www.instagram.com/incurablepicure/>

オアフ島・ホノルル出身。ハワイの大手ホテル、ショッピングセンターから小規模なショップまで数多くの顧客を持つ広告代理店の代表を務める。美食家、ワイン愛好家としても知られており、ハワイの日本語情報誌“ライトハウス”のコラムや Vogue Japan のブログ執筆などアジアメディアを中心に幅広く活躍。2023年6月にハワイの総合グルメガイド『ショーン・モリス ハワイローカルグルメ完全ガイド 366』を発売した。

② メリッサ・チャン

<https://www.instagram.com/melissa808/>

マーケティングと候補の分野で25年以上の経験を持つ。現在はフリーランスのライター兼独立系マーケティング・コンサルタントとして、新しいソーシャルメディアと従来のメディアを融合させ、クライアントのマーケティング活動を最大化することを専門としている。アメリカ広報協会の認定を受け。ハワイ支部から2006年グレッグ・W・ペリー・パブリック・リレーションズ・プロフェッショナル・オブ・ザ・イヤーに選ばれ、2010年には会長賞を受賞。また、Bytemarks誌の「ホノル

ルのソーシャルメディア・ギーク・トップ 20」、Honolulu Weekly 誌の「ホノルルのベスト・ツイッター」にも選ばれた。自身の SNS の精力的な活動とハワイ食の SNS、Frolic Hawaii の運営も行っている。

③ ブライシン・カレ

<https://www.instagram.com/hawaiionly/>

https://www.instagram.com/hawaiionly_chefkale/

https://www.instagram.com/hawaiionly_ocean2table/

魚をはじめ水産物をこよなく愛し、自ら釣りやスピアフィッシングをし食堂も経営する調理人でもある。Hawaii Only ブランドで包丁の販売、店舗展開、SNS の果敢な発信等を行っており、刺身の盛り付けや調理風景の配信はとて人気でハワイにおけるシーフードのファンをけん引している。日本にはまだ行ったことがなく今回憧れが叶うとかなり興奮をしている。

④ アヤ・レアリー

<https://www.instagram.com/hifoodwinefest/>

ハワイ最大級の食のイベント、「フード&ワイン・フェスティバル」の運営と広報担当でハワイ、米国本土のシェフ数百名とのパイプを持つ。HFWF の SNS の発信はもちろん、多数のシェフに対する影響力は大きく日本産水産物の流通インフルエンサーに欠かせない存在である。

⑤ コリーナ・クアック

<https://www.instagram.com/fiveftfoodie/>

<https://www.tiktok.com/@fiveftfoodie>

好感度が高く人気急上昇のハワイの食のインフルエンサー。表現や編集がとても上手で今後影響力をもたらすであろう期待の若手。