

# Corazon Kitchen

## 経歴

### 長岡謙太郎 ながおかけんたろう

1963年12月生まれ。宮城県仙台市出身。

東北学院大学経済学部経済学科に通いながら東京第一ホテル仙台で料理の修業。大学卒業後に株式会社第一ホテルに入社し料理の修業。

87年キハチアンドエスに入社。熊谷喜八氏(KIHACHI)のもとでスーシェフ(副料理長)とケータリングシェフを兼任し、同社に7年勤める。

94年富士汽船株式会社(現株式会社ワンダーテーブル)に入社。イタリアングループ「東京ベリーニ」の総料理長に就任し、その後和食業態の「すみか」をはじめとする

株式会社ワンダーテーブル全体の総調理長に就任し多彩な業態のフードプロデュースを務める。その範囲は国内にとどまらず、海外(台湾)でも展開。台湾のトレンドレストランの先駆者として位置づけられている。

料理においては健康的で良質な食材の追求にも情熱を注ぎ、日本の食材を美味しく、安全な食材を効果的に取り入れたオリジナル料理を開発し、20代~40代の女性からの絶大な支持をうけた。

2002年同社を退社後、有限会社コラソンキッチン(2002年4月)、株式会社コラソンダイニングを2002年5月に設立。飲食店経営、コンサルティング、商品開発を事業内容とし、オリジナルティ溢れる食の形を発信する。

2007年4月には有限会社コラソンキッチンにてBistro Bar Dapauloを新丸ビルにオープン。

2009年3月にGrill Bar Dapauloをコレド日本橋にオープン。

新規開発店舗、商品開発、商品顧問、調理師学校講師など、様々な企業に携わる。

