

# 「ほわか」の愉快的仲間たち

キッチン：高柳 直光（50歳、京都生まれ）

平成2年3月 京都府立城南高校卒業

フランス・イタリア料理の習得を目指し、  
大阪あべの辻調理師免許専門学校・調理技術研究所に入学しました。

卒業後、京都全日空ホテル洋食調理部門に就職し、その際に阪神大震災が起きました。  
被災者をホテルで受入し、食事の提供をする傍ら、その被災者に触れ合うことで  
「ひとりの力は弱くても協力し合うことの大切さ」を痛感し、それが現在の糧になっております。

その後、奈良学園前イタリアンレストランかくれんぼに入職。  
料理担当をしながら、広報活動を担い、インターネット黎明期から  
情報発信の手段としてホームページ作り・メールマガジン発信をしてきました。

ニユートーキヨー「ITALICO 京都駅前店」では、  
野菜を多く取り入れたバイキングメニュー開発や

高の原イオンのレストラン街「キャリアアン高の原店」において  
スーパーフード、コラーゲン、ポリフェノールを取り入れた  
メニュー開発に参加し、時代が求めるものに挑戦するようになりました。

今回は妻と1名の協力者からの船出となりますが、  
これまで経験を生かして、協力しあっていきたいと考えております。

資格：調理師免許。料理検定1級。

ホール：高柳 ナミ

キャラクター：三毛猫「ほわかちゃん」

