



狐野 扶実子

Fumiko kono



Profile

料理プロデューサー・食ジャーナリスト 東京都出身。

1997年 パリの名門料理学校「ル・コルドン・ブルー」を首席で卒業。
パリの3つ星レストラン「アルページュ」でスーシェフ(副料理長)に就任。
2001年よりパリを拠点に世界中のVIPらの「出張料理人」として活動。
顧客にはシラク元大統領夫人やムバラク元エジプト大統領夫人らも
名を連ね、その名は世界中に知れ渡る。

その後はパリの老舗「FAUCHON」のエグゼクティブ・シェフを経て、
現在はパリのアラン・デュカス氏主宰の料理学校で講師を務める傍ら
日本国内での活動を開始。
JAL国際線ファースト&ビジネスクラスの機内食メニューの開発も担当。

フランス語はもちろん英語も堪能でフランスをはじめ国内外の
社会問題等に知見が深い。
「将来は貧困地域や発展途上国の人々に食を通じて貢献するのが夢」。

好きなアーティストは俵屋宗達、
感銘を受けた本は矢内原伊作「ジャコメッティ」。

著書

「フミコのやわらかな指―料理の生まれる風景」(朝日出版社)
「ルベイとフミコのビストロヌーヴォー」(文藝春秋)
「La cuisine de Fumiko」
「La cuisine de Fumiko」ドイツ語版
「狐野扶実子の美味しいパリ」(文化出版社)
「La cuisine de Fumiko 日本語版『フミコの120皿』」(世界文化社)
「狐野扶実子のビストロ料理 Fumiko's Kitchen」(プレジデント社)
「世界出張料理人」(角川書店)
「まいにち、サラダ」(世界文化社)
「パリのおいしい空気」(集英社)

2010年にはフランスで出版された「LA CUISINE DE FUMIKO」が
料理本のアカデミー賞と言われる
「グルメン世界料理本大賞 女性シェフ部門」で「世界最優秀賞」を
受賞(2011年に日本語版出版)

雑誌「家庭画報」「eclat」等の婦人誌で連載を持ち、
身長170cmのスタイルとファッションセンスを生かしモデルとしても
誌面を飾る。

過去の出演番組

「情熱大陸」(MBS)、
「狐野扶実子のパリ・レユニオン島を巡る美味の旅」(BS-TBS)、
「旅の子カラ」(NHK BSプレミアム)、
「オデッサの階段」(フジテレビ)他、多数の出演があり
フランス国内でも数多くのTV番組に出演している。

株式会社ノースプロダクション

Tel:03-6438-1061 Fax:03-6438-1062
Email:info@north-pro.com HP:www.north-pro.com