



狐野 扶実子

Fumiko kono



Profile

食プロデューサー 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ツ星レストラン「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を開発。
2015年からは若き料理人を発掘する「RED U-35」の審査員を務める。

2020年まで慶應義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科にて「食のエシカル消費」についてのシステムを研究。

身長170cmのスタイルとファッションセンスを活かして、女性誌などでモデルとして誌面を飾ることも。

著書

「フミコのやわらかな指ー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」フランス版/ドイツ版
「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）
「おもてなしのシンプルランチ」（世界文化社）

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「グルマ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）。

過去の出演番組

「THE突破ファイル」（日本テレビ）、
「東京会議 presents リモートシェフ」（BSフジ）、
「情熱大陸」（MBS）、「旅のチカラ」（NHK BSプレミアム）、
「狐野扶実子のパリ・レユニオン島を巡る美味の旅」（BS-TBS）、
「オデッサの階段」（フジテレビ）他、フランス国内でも多くの番組に出演。

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