


お名前		ノナガ キミオ		
		野永 喜三夫		
店舗名		ニホンバシ ユカリ		
		日本橋ゆかり		
店舗情報	郵便番号	〒103-0027		
	住所	東京都中央区日本橋3-2-14		
	TEL	03-3271-3436		
	ホームページ	http://nihonbashi-yukari.com		
		登録年月日		平成24年8月1日
略歴		<p>1972年生まれ、京都「菊乃井」での修業を経て、実家の「日本橋ゆかり」に戻る。野永家は代々宮内庁に出入りを許され、園遊会などの料理を担当。2002年には「料理の鉄人Japan-Cup02」にて総合優勝。航空会社の機内食の監修やCMの料理も担当するなど、活躍の場は多岐にわたる。自身のブログやfacebookなどを通じて、食に関わるあらゆる情報を発信し続けている。</p>		
ジャンル		日本料理		
PRポイント		<p>2009年会津若松市に食のイベントで訪問 2011年5月11日福島県ホテルリステル猪苗代で約600人前の炊き出しを行う。 2011年11月27、28日福島県産地見聞会ツアーに応援シェフとして参加。東稜高校にて、県内食材を使った料理教室を開催。 2011年12月から会津若松の伝統食材馬肉のすき焼井「100万馬力井」と川俣シャモの「川俣シャモ井」を当店で提供。 2012年福島県白河のキムチの高麗屋(こまや)とコラボ。新宿高島屋でうまキムチと高麗豚丼を監修。 2012年福島県からお礼状をいただきました。</p>		
店舗写真		