


お名前		ワキヤ ユウジ			
		脇屋 友詞			
店舗名		ワキヤ イチエミチャロウ			
		Wakiya一笑美茶樓			
店舗情報	郵便番号	107 - 0052			
	住所	東京都港区赤坂6-11-10			
	TEL	03-5574-8861			
	ホームページ	https://www.wakiya.co.jp/restaurants/ichiemi/			
		登録年月日	令和5年2月1日		
略歴		<p>1958年北海道生まれ、15歳で料理の道に入る。山王飯店、東京ヒルトンホテルなどでの修行を経て、27歳で東京立川のリーセントパークホテルの料理長に就任。1996年トウランドット游仙境代表取締役総料理長に就任。2001年赤坂にWakiya一笑美茶樓をオープンし、現在は三店舗のオーナーシェフを務める。上海料理の技をベースに洗練された料理で日本の中国料理界を牽引し、メディアを通じて中国料理の楽しさや美味しさを広く伝える。また、近年は食を通じた国内外のチャリティー活動にも積極的に参加している。2010年厚生労働省による卓越した技能者（現代の名工）を受賞。2014年秋の叙勲にて黄綬褒章を受章した。公益社団法人日本中国料理協会副会長。</p>			
ジャンル		中華			
PRポイント		<ul style="list-style-type: none"> ・NHK「きょうの料理」他、メディア出演多数。 ・2021年からは、NHKエデュケーショナルのレシピサイト「みんなのきょうの料理」で、福島県の食材をテーマにしたインスタライブに継続的に出演。浪江町のあんこう、白魚、しらす、ひらめを使ったレシピを披露した。 ・2022年9月には「道の駅なみえ」にてインスタライブ ・店舗では常時伊達鶏を使用 			
店舗写真		