



HataIro

MAEKO HATA

畠 麻江子

いつも大切にしていることは
どんなスタイルのお料理でも気持ちや想いを一緒に届けること。
そこに彩りや盛り付けなどでサプライズを加えられたら
記憶に残る最高の一品になる。
依頼者の想いをカタチにするために趣向を凝らし
その人のための特別なお料理を届けたい。

有名レストランの大先輩のシェフがお話してくださったお言葉。
『シェフは人を幸せにできる特別なお仕事』
その言葉の通り、想いをのせたお料理は人の気持ちを動かし、
人が集い、笑顔をもたらす。そして、そこから会話が生まれる。
オナカだけでなく心も満たされる、
世界共通の最高のコミュニケーションツールなのです。



《経歴》

- 1978年新潟県生まれ。京都在住。
- 京都で大学を卒業後、エステティシャン、アパレルメーカーの販売員を経験。その後、会員制のホームパーティを開催。
- 2013年飲食店のシェフとして勤務。
- 2015年店長、シェフとして新規レストランの立ち上げに携る。
- 2017年『HataIro』を立ち上げ、キッチンスタジオを開設。スペシャリティケータリング、オフィスランチケータリング、飲食店のメニュー開発など店舗のディレクション、撮影用フードの製作などを手掛ける。