



ふりがな	はやかわ ゆき		
氏名	早川 由紀		
生年月日	1972年	4月	22日生 (満 46歳)
肩書き	食環境コーディネーター		

#### ○プロフィール

金沢市出身。

慶應義塾大学でデジタルメディアを専攻。マスコミやIT企業でWebデザイナーを務めた後、独立。

「和魂洋才」をテーマに、日本と海外の経済産業および食文化を通しての、イベント企画や教育サービス開発を行っています。

職業訓練校の社会人養成講座や大学の非常勤講師として、プレゼンテーション法やデジタルツールの活用を教授。

いしかわ観光大使として、国内外で、日本の伝統や文化、四季を通じたおもてなしやしつらいを伝える活動や作品展を開催。

Webの仕事でシリコンバレーに出張した際、訪れたナパバレーでワインに魅了され、ワインや日本酒、チーズやテーブルコーディネートを読み、食環境コーディネーターに。飲食およびテーブルウェア関係の協会や企業でチーズ、ワイン、日本酒、日本茶についてアドバイスを行っています。

NPO法人チーズプロフェッショナル協会理事を務め、チーズの普及と、チーズを食卓に定着させ、日本に独自のチーズ文化を創る活動を展開。一社)日本チーズアートフロマージュ協会認定フロマージュとして、アートや感性の面からチーズの魅力とチーズのある豊かな時間を伝える活動を目指しています。

港区の芝地区地域情報誌のボランティア編集委員として、芝界隈の老舗店を取材。芝老舗の会「芝百年会」の立ち上げに参画し、地域住民とも密に交流。

チーズやワイン、日本酒、日本茶のある食卓をテーマに、テーブルコーディネート作品展に多数出展。

80歳でも肌がきれいで、髪もふさふさだった祖母は、チーズが大好きでした。そんな祖母とチーズを楽しんだ思い出を大切に、いつか故郷の金沢で、チーズとお茶やお酒を楽しめるサロンを開くことが夢。東京や海外から最新の食情報を届け、地元の食材や暮らしに合わせて紹介したいと思っています。

#### ○実績

2003年	かなざわまち博 屋台大学にて「ワインと金沢の食のペアリング講座」を毎年開催
2008年	東京銀座に串揚げとワインの飲食店をプロデュース
2011年	いしかわ観光大使に委嘱。 フランスチーズ鑑評騎士シュヴァリエ・デュ・タストフロマージュ叙任
2012年	花・芸術文化協会認定テーブルコーディネータ、ディプロマ取得
2013年	NPO法人チーズプロフェッショナル協会理事就任
2015年	「チーズプロフェッショナル協会・チーズプラトーコンテスト」グランプリ 「第2回最優秀フロマージュコンクール2015」ファイナリスト 「フロマージュヴィレッジ・カーヴィングコンテスト」優勝
2016年	芝老舗の会「芝百年会」発起
2017年	「FROMAGER JAPAN 2017 第1回日本最優秀フロマージュ選手権大会」会場人気プラトー賞、サヴァンシア賞受賞 (一社)日本ソムリエ協会認定 SAKE DIPLOMA 取得。
2018年	WSET SAKE Level3 取得。

#### ○その他

著書：あい・らぶ・あめりか—Albion 留学通信 (能登印刷・出版部)