

那須のホテル総料理長

## 菅井さん「未来大使」に

【那須】高久丙のホテルエピナール那須の総料理長で、地元食材を生かした料理作りに努める菅井慎三さん（55）が24日、本県の魅力をPRする「とちぎ未来大使」に任命された。菅井さんは高校卒業後、



とちぎ未来大使に任命された菅井さん

東京都南青山の料亭で7年間修業。その後は都内の複数の日本料理店で副料理長を務めた。1992年、同ホテルオーブニングスタフとして町を訪れ、2007年に総料理長に就任した。

町のご当地グルメ「那須の内弁当」（略称・なすべん）の開発に関わり、地元産食材を生かした料理9品を並べるスタイルなどを発案した。

この日は、県農政部長・流通課の中谷一彦課長（55）が同ホテルを訪れ、菅井さんに委嘱状を手渡した。菅井さんは「県の食材は国内で見てトップクラス。食材の良さを全国に発信していきたい」と話した。