

Press Release

鳥羽志摩記者クラブ
加盟報道機関 各位

令和6年6月3日（月）

【照会先】

鳥羽市 観光商工課 観光係

担当：中村

Tel 0599-25-1157

モ フ MOF ソニア・ビシェ氏と鳥羽調理士会による料理交流会について

●概要：

シーフード部門^{モ フ}MOFソニア・ビシェ氏が日本文化の視察のため来日し、鳥羽市を訪問しています。滞在中は視察や施設見学等を通じて、海に関する文化や歴史、現状を学び意見交換を行います。このたび、ソニア氏と鳥羽の料理人による料理交流会を開催しますので、ぜひお越しください。

※MOF^{モ フ}の正式名称は、国家最優秀職人章（^{メイユール ウヴリエ ドゥ フランス}Meilleurs Ouvriers de France）であり、フランス文化の最も優れた継承者たるにふさわしい高度な技術を持つ職人に授与される称号です。

●内容：

鳥羽市で獲れた魚介類を使用しソニア氏が料理の腕を振るうとともに、鳥羽調理士会 藤井貴文会長をはじめとする鳥羽調理士会の料理人達により、鳥羽市の海藻を中心とした料理やレシピを紹介します。また、調理した料理の実食会を通じて、フランスとの食文化交流を深めます。

●日時： 令和6年6月4日（火）

① 10時30分～12時00分 シェフ同士による調理交流

② 12時00分～13時00分 完成した料理のお披露目会・実食会

※実食会参加者…ソニア氏、鳥羽調理士会料理人5名程度、鳥羽市長、鳥羽市観光協会長 他

●場所： 鳥羽国際ホテル オーシャンウイング3F
和食レストラン「もんど岬」（鳥羽市鳥羽1丁目23-1）

●主催： 鳥羽市、鳥羽市観光協会

●共催： 鳥羽調理士会（鳥羽料理研究三重・三料会）、伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社

●参 考：

ソニア・ビシェ氏 Sonia Bichet

シーフード部門 MOF／シャッカー世界大会チャンピオン



中学時代、アルバイトで魚介類に興味を持ったのをきっかけに、フランスのランジスでシーフード専門のバカロレアを修了。

2015 年にフランス最優秀職人見習いの MAF を取得、スイスとモナコの専門機関で修業した後、フランスの都市ラ・ロシェルにおいて星付きシェフのピエール・ガニエール氏の元で魚介類の調理と大皿料理のデザインを学ぶ。

2020 年にニースで開催された貝料理のワールドカップで優勝。世界一の称号を獲得した後、シラ国際外食見本市 2021 においても世界最高峰の料理コンクールゴールデンフィッシュ部門でも優勝を果たすなど華々しい活躍を見せる。

2023 年、フランス最優秀職人章である MOF を受章。

現在パリにて日々創造性を発揮すると同時に、世界中を旅しながら魚介類の研究をしている。

また、ソニア氏自身が発信している SNS の Instagram アカウント Sonia bichet MOF (@soniabichet_mof) のフォロワー数は 2 万人を超えており、本人の感性を通じて発信される投稿の世界中への影響力は計り知れない。

●その他：

MOF による県外のテレビ制作会社の密着取材がありますので、あらかじめご了承ください。