



## 下村 浩司 (Koji Shimomura )

2016 ミシュランガイド東京版 ニツ星 オーナーシェフ

### 略歴

1986 大阪・辻調理師専門学校卒業、都内フランス料理店で修業を始める

1990 渡仏。「La Cote d'Or」「Troisgros」「Guy Savoy」など、フランスの三ツ星レストランを中心に8年間研鑽を重ねる

1998 帰国

1999 マクドナルドの商品開発を行う (5年間).

2001 乃木坂「レストラン FEU 」のシェフに就任

2004 フランス大使公邸で催されたアラン・デュカス氏のレセプションで料理を担当し、絶賛される

\*その後、8度にわたり大使公邸のパーティーで総指揮を執る

2007 六本木一丁目に「エディション・コウジ シモムラ」をオープン

2008 ミシュランガイド東京版に初掲載で二ツ星を獲得

2009 日本郵船「飛鳥Ⅱ」にて750名様料理を担当

2010 高級宝飾店「Chaumet」「Harry Winston」のパーティーの料理を担当

2011 シンガポール・フランス料理店「LES AMIS」にて、料理イベント開催

タイ・バンコク 「THE SUKHOTHAI HOTEL」にて、料理イベント開催.

2012 シャンパンメーカーとのメーカーズディナーを実施「Henriot」「Veuve Cliquot」「Laurent Perrier」

2013 JR九州クルーズトレイン「ななつ星in九州」のデザートスタート時より担当 (2年間)

2014 日本航空国際線(ファーストクラス・ビジネスクラス)の機内食のプロデュース担当 (2年間)

2014 デンマーク 食のシンポジウム「The Science of Taste」にて講演を行う

2014 無印良品の商品開発を担当 (11種類のスープを開発)

2015 独自のテーブルウェアブランド「SIMON」を設立

フランス修業時代 (1990-1997)

<三ツ星> \*\*\*

・ラ・コート・ドール[ベルナル・ロワゾー]

・トロワグロ

・ギイ・サボワ

・オーベルジュ・デュ・レリダン[マーク・ヴェイラ]

・アルベレータ[グアルティエロ・マルケージ]

<ニツ星> \*\*

・ラ・バステード・サンアントワヌ [ジャック・シボワ]

・アンフィクレス[フィリップ・グルー]

・ル・ブルターニュ[ジョルジュ・ペノー]

・ブリュイデルホルツ[ステュッキ]

## EdiTion Koji Shimomura

〒106-0032 東京都港区六本木3-1-1 六本木ディーキューブ1F

Tel: +81 (0)3-5549-4562

Fax: +81(0)3-5549-4563

E-mail: [edition@koji-shimomura.jp](mailto:edition@koji-shimomura.jp)

URL: [www.koji-shimomura.jp](http://www.koji-shimomura.jp)

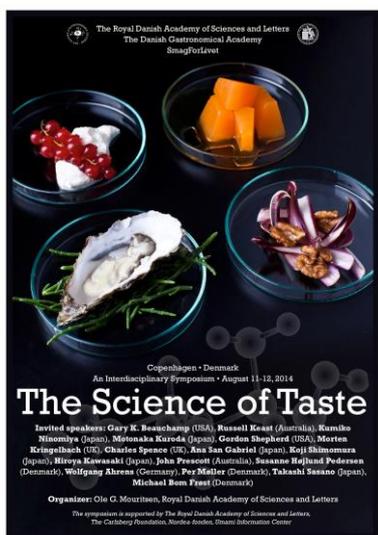




JR 九州クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」記者発表会  
 JR 九州 唐池恒二社長 下村浩司 デザイナー 水戸岡鋭治氏



日本航空記者発表会



コペンハーゲンイベントポスター バンコクでのイベント告知懸垂幕



下村デザインの食器を手にする  
 アラン デュカス氏と共に

フランス大使館でのイベント風景