

◇ 中道 博一（なかみち ひろかず）



- ・北海道札幌市出身
- ・1989年生まれ（30歳）
- ・学歴
  - Culinary Institute of America (2010-2012) 料理技術プログラムを専攻
  - Ecole Hôtelière de Lausanne (2013-2017) ホテル経営学
- ・職歴
  - EHL 在学中に noma で研修をキッチン（6ヶ月）・サービス（3ヶ月）・オフィス（6ヶ月）で働く
  - EHL 卒業後 INUA のプロジェクトに参加する。
- ・その他
  - 父親の中道博さんは札幌でミシュラン3つ星を獲得している「Molière」のオーナーシェフ。その他6店舗のレストランを北海道で経営。
- ・INUA での役職
  - 2017年4月 K's Lab の最初の社員として入社。開業までの2年間、当時まだデンマークにいたトーマスと連絡を取り合いながらリサーチトリップのコーディネートを担当し、開店準備を進める。開業後は厨房・トーマスとコミュニケーションを取りながら、食材のリサーチ及び購買を努める。

◇ 柿沼 洋佑（かきぬま ようすけ）



- ・ジュネーブ、スイス身
- ・1992年生まれ（27歳）

・学歴

- 幼稚園から高校はジュネーブの現地校
- Ecole Hôtelière de Lausanne (2012-2016) ホテル経営学

・職歴

- 帝国ホテルで研修（F&B サービス3ヶ月とベルマン3ヶ月）
- LunaJets（プライベートジェット会社）でセールス研修（6ヶ月）
- Guarda Golf Hotel & Residences でアシスタントマネージャー（1年）
- noma で研修（3ヶ月）

・その他

2歳の頃に両親がスイスへ引っ越して教育は全てスイスで受けました。  
フランス語、日本語、英語の3ヶ国が話せます。両親はスイスでレストランを3店舗経営。

・INUA での役職

INUA では去年の4月からレストランマネージャーのアシスタントの仕事を始めて、今年の夏からオフィスへ移り、ブッキングの管理、ゲストリレーション（営業）、PR とマーケティングなどのお仕事をやってきました。