



チーム・シェフ
料理人

江森 宏之
MAISON GIVRÉE
(メゾンジブレー)

MOFフランス最高職人ルデセール・インターナショナルの店 P a tisserie FRESSONにてフランク・プレッソン氏に師事。
帰国後「ベルグの4月」にてシェフ・パティシエとして5年、アイスクリームケーキ専門店「Glacie」にてシェフ・グラシエ・シェフ・パティシエを3年勤め、独立。
フリーの期間には、2015年にミラノ万博にてアイスクリームとチョコレートのワールドカップにて日本代表のチームキャプテンとして出場し、優勝に導く。
2017年7月に自身初のパティスリーとなる「MAISON GIVRÉE (メゾンジブレー)」をオープン。国内外のメディア、雑誌に数多く取り上げられるかわら、世界のアイスクリームリーディングカンパニーカルピジャーニ社のデモンストレーターを務め、国内外の講習会、コンサルティングも行っている。

