

千葉の文化を継承する
千寿恵の女将

女将



石橋 ちず江

千葉県の豊かな食文化を伝えていきたい。家庭的なあたたかい雰囲気を大切に、食べたほっとする郷土の味を提供したい。その思いから地産地消の文字を「千産千消」と表し、県内産食材を用いた千葉料理を提供しています。

千葉県は豊かな土壌をもち、海の幸、山の幸も豊富。「千」葉が幾「寿」しく「恵」まれますようにとの願いを込めて「千寿恵」と言う店名を付けています。地元食材は輸入食材と違い、品薄や値段変動を受けづらく手に入れやすいです。何より、身近でその時期に収穫量の多い食材が一番おいしいです。

郷土料理のこれからの在り方を追求し、残すべきは残し、時代のニーズに合わせてつつ変化を遂げる郷土料理をうみ出し、お客様へ提供し、日々の活動を通して現代と後世に残したいと思っています。

<資格等>

食育栄養インストラクター(栄養士協会認定)、千葉県『女性のつばさ』H.6国際交流派遣団員、日本酒学講師、野菜ソムリエ、薬膳・栄養士、生涯学習講師／千寿恵の料理教室主宰、フードコーディネーター・ワインソムリエ・焼酎アドバイザー、テーブルマナー講師、等、酒と料理に関するあらゆる資格を取得。

農林水産省主催「食と農林漁業の祭典」では47都道府県の郷土料理コンシェルジュを担当。著書に千葉の郷土料理レシピ本「毎日食べたい千葉ごはん」。