

賛否両論 笠原将弘 店主 × 鍛え抜かれた匠の技

関の包丁



笠原 将弘 (かさはら まさひろ)

東京生まれ。日本料理「賛否両論」店主。「正月屋吉兆」で9年間の修行を経て独立、2004年に恵比寿で開いた日本料理店「賛否両論」は予約の取れない人気店に。フジテレビ ノンストップ『笠原将弘のおかず道場』出演中。「100年レシピ」(晋遊舎)などのレシピ本も多数出版。今、最も注目される若き料理人。

日本料理 賛否両論

東京都渋谷区恵比寿2-14-4 太田ビル1F
<http://www.sanpi-ryoron.com>

小さめ三徳包丁 希望小売価格 14,400円(税別)
ペティナイフ 希望小売価格 9,600円(税別)

