

略 歴 書

大 野 剛 浩 1967年6月3日生 (北海道 苫小牧市) 42才

幼少居住経験 神奈川県大船市、静岡県掛川市、浜松市、三重県阿児町、沖縄県石垣市、長野県松本市

1985年 静岡県 常葉学園 橘高校 英数科卒業

1989年 佐賀県 西九州大学 食物栄養学科卒業 栄養士資格取得

1990年 大阪 辻学園 調理技術専門学校卒業 スペイン料理科専攻

1990年~1992年 “ レストラン バスク ” 北海道 函館市 ・ 深谷宏治シェフに師事

1992年~1996年 “ レストラン スーペロア ZUBEROA ” ミシュラン2つ星 ・ (現在1つ星)

スペイン サンセバスチャン ・ イラリオ アルペライツに師事

1995年よりスペイン国労働ビザ取得

1996年 “ レストラン ロッサネグラ ROSA NEGRA ” アルゼンチン ブエノスアイレス ・ 料理長

1997年 “ レストラン ロッサネグラ ” マイアミ店 開店 アメリカ合衆国 マイアミ ・ 総料理長

1997年 “ レストラン ノベチェント NOVECENTO ” アルゼンチン ブエノスアイレス ・ 料理長

1998年~2000年 “ レストラン ノベチェント グループ ” 総料理長

アメリカ合衆国 ニューヨーク店

アルゼンチン ブエノスアイレス店

コルドバ店 開店

マルティネス店 開店

ウルグアイ プンタデエステ店 開店

2000年 テレビ料理番組 “ FUSION フシオン ” 6ヶ月 週2回 出演 アルゼンチン、ペルー、メキシコ、放送

2000年~2004年 “ レストラン フシオン ” 株式会社 緑茶人間科学研究所 静岡県 掛川市・支配人 兼 料理長

2004年 アルゼンチン移住 “ レストラン ドド・クラブ doDo club ” 総料理長

2006年 第1回 ホテルオークラ東京 アルゼンチン料理フェアー 参加

2007年 第2回 ホテルオークラ東京 アルゼンチン料理フェアー 参加

2007年 “ レストラン カポテ Capote ” doDo 姉妹店開店

2008年 elgourmet.com 料理番組 “ OHNO オオノ ” 5月よりメイン出演南米全土放送 (ブラジルを除く)

“ レストラン ドド・クラブ doDo club ” 2号店 6月開店

“ レストラン ドド・クラブ doDo club ” 3号店 8月開店

第3回 ホテルオークラ東京 アルゼンチン料理フェアー 参加

南米コロンビア・ガストロノミーフェアー2008 参加

2009年 elgourmet.com 料理番組 “ OHNO2 オオノ2 ” 3月よりメイン出演南米全土放送 (ブラジルを除く)

レストラン・“ OHNO NEO BISTRO ” 12月開店 ホセイグナシオ、ウルグアイ (期間営業)