

イタリア料理は 素材を生かす料理。 だからこそ納得できる 食材を使いたい。



道産食材にこだわった“北海道イタリアン”が人気の Trattoria / Pizzeria Terzina のオーナーシェフ・堀川秀樹さんに、平取町のおいしい特産品を使った絶品お手軽イタリアンを教えていただきます。

講師 堀川 秀樹 氏



トラットリア・ピッツェリア テルツィーナ 代表

神奈川県横浜市出身。

横浜や鎌倉のレストランを経て、イタリアで料理修行した後、札幌へ。

1993年 タベルナ・ラ・ピアッツァ勤務

1998年 (有)トラットリア・テルツィーナ開業

2002年 リストランテ・テルツィーナ開店

2009年 デリカテッセン2店舗を丸井今井札幌と
maruyama class にオープン

現在、光塩学園調理製菓専門学校にて講師を務めるほか、TV 出演や雑誌掲載も多数、また、講習会などで道内各地を回る多忙な日々を送る。



トラットリア・ピッツェリア
テルツィーナ

札幌市中央区北2条東4丁目
サッポロファクトリー レンガ館



テルツィーナ デリカテッセン
maruyama class 店

札幌市中央区南1条西27丁目1-1
maruyama class 1F



テルツィーナ デリカテッセン
丸井今井札幌 店

札幌市中央区南1条西2丁目11番地
丸井今井札幌 大通り館 B1



デリカテッセンとは、日本でいう「お惣菜屋さん」のこと。“デリ”と略して呼ばれることも多く、たくさんの国々で親しまれています。
テルツィーナのデリでは、堀川シェフの味を気軽に持ち帰りできます。

