



Markus Bos マーカス・ボス シエフ

1976年ドイツ生まれ。

ドイツやイギリスのミシュラン星付レストランで修行を重ねた後、2004年に来日。

札幌でオリジナルメニューが人気の料理教室や北海道野菜を扱うマーケット MaY MARCHE を主催するほか、レセプションやホームパーティ向けのケータリングサービスを行なっています。

また、2012年にはレシピブック「Welcome to MaY MARCHE マーカス・ボスの北海道野菜」を出版するなど、食の宝庫北海道の魅力をより多くの人に伝える活動を全国で展開中です。

MaY Marche

夏季の週末限定で開かれるマーケット、メイマルシェ。毎回開店前に行列が出来るほどの人気となっています。



<http://www.may-eu.com/>

MaY Life



ヨーロッパの食文化にふれながら、料理の応用力を磨くことを目的としたスペシャルレッスン。調理法はもちろん食材の保存方法や調理器具の選び方、器合わせなど、食をトータルで楽しみ、学ぶことができます。

MaY's Catering



ショップイベントやホームパーティなどに料理をお届け。5名から200名までさまざまなシチュエーションに対応、予算とテーマに合わせたカスタムメイドのプランを提案します。

Book



『マーカス・ボスの北海道野菜』

メイマルシェ発、北海道野菜の魅力が詰まったレシピブック、発売中。