

## 講師のご紹介

### マーカス ボス シェフ Markus Bos

1976 年ドイツ生まれ。

ドイツやイギリスの★付レストラン、ホテル勤務などを経て、7年前に北海道へ。

2005 年に料理教室、ケータリング、食材の製造販売などを行う会社「MaY」を設立。シェフとして、北海道の魅力ある食材、おいしい食べ方を提案しています。

また、夏期の週末限定で札幌近郊のとれたて野菜を扱うマーケット MaY MARCHE（メイマルシェ）を開催、毎回開店前に行列が出来るほどの人気となっています。

STV どさんこワイド「マーカスのおいしい北海道」に出演、雑誌でも特集を組まれるなど多方面で活躍中。



#### MAY MARCHE



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

#### MAY LIFE

Workshop と名付けられたマーカスシェフのキッチンで、調理法はもちろん、食材の保存方法、調理器具の選び方、器合わせなど、食をトータルで学ぶ 6 人限定のちよっぴり贅沢な COOKING SALON です。レッスン後は特製アペレティフからデザートまでお食事をお楽しみください。



#### MARKUS BOS COOKING SALON

毎月 3 回札幌市男女共同参画センターで行われるレッスン。ご家庭でも気軽に作っていただけるよう編集したオリジナルレシピで、毎月旬の 2 品をご紹介します。デモンストレーションをご覧くださいのち、皆さんに調理していただく実習スタイルのレッスンです。

ご試食時にお出ししている「マーカスのアイスクリーム」も大人気です。

#### MAY CATERING

MaY はパーティーが大好きです。たくさんの笑顔が集まり、幸せや感謝の気持ちであふれ、新しい発見や刺激に出会える場所だからです。皆さんに喜んでいただけるよう、心を込めて MaY スタイルのお食事をお届けいたします。

