平成 26 年 11 月 18 日

各　位

会 社 名　　株式会社ダイヤモンドダイニング
代表者名　　代表取締役社長　松村 厚久
（コード番号：3073　ＪＡＳＤＡＱ）
問合せ先　　執行役員管理本部長　須藤　大輔
電話番号　　03-6858-6080（代表）

松嶋啓介氏（株式会社 ACCELAIRE）との業務提携に関するお知らせ

当社は、株式会社 ACCELAIRE 代表取締役兼総料理長 松嶋啓介氏と戦略的業務提携を合意いたしましたので、下記のとおりお知らせいたします。

本場フランスのミシュラン一つ星を外国人最年少で獲得し、フランス芸術文化勲章を持つ世界に認められた料理人・松嶋氏の持つ本質的な調理技術やフランス文化の造詣の深さをダイヤモンドダイニングに伝播、相乗効果を生み出し、料理・音楽・アートを含めたフランス文化をあらたに日本に啓発（発信）して行くことで、より一層多くの方へ楽しみと驚きを提供していけるよう努めて参りますので、何卒、倍旧のご指導、ご鞭撻を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

【松嶋　啓介氏　プロフィール】



松嶋氏は 1977 年福岡生まれ。小学生のころより料理人を夢見、エコール辻東京を卒業後、酒井一之のフレンチ「LE VINCENNES」（東京・渋谷）の門を叩く。

20 歳で渡仏し、フランス各地で修業を重ねたのち、2002 年の 25 歳、フランス・ニースにレストラン「Kei’spassion」をオープン。南仏の素材を活かした斬新な料理が評判を呼び、2006 年、28 歳の時に本場フランスのミシュラン一つ星を外国人最年少で獲得。名称を「KEISUKE MATSUSHIMA」に改めて拡大オープンし、現在に至る。

2010 年 7 月、フランス政府よりシェフとしては初めて、さらに最年少で「芸術文化勲章」を授与される。



日本国内においては、2009 年 6 月、東京・原宿に「Restaurant-I」を開店。

2014 年 7 月開業 5 周年を迎え、ニース本店と同じ　「KEISUKE MATSUSHIMA」に店名変更。メニューコンセプトから、空間演出に至るまで「ニースを時差なく感じられる素朴なラグジュアリー」を体現している。

以　上