

## 2021年、グルメ界のトレンドが変わる！

環境問題や食の安全性、さらにフードロス問題や持続可能な社会への対応、ヴィーガンやプラントベースの料理は今後より需要が高まると予測されています。そこで今回は、「Deli & Cafe Blue Gable Tokyo」などを手がける松浦仁志シェフと、イタリアと東京の2拠点で活躍するTIARDOのエグゼクティブシェフである船田樹太郎シェフに、これからのレストランのあり方や2021年のトレンドについてお話を伺いました。



エグゼクティブシェフ  
松浦仁志



エグゼクティブシェフ  
船田樹太郎