

梅北奈鼓 (UMEKITA NAKO)

鹿児島市出身

- ・ オリーブオイルマスターソムリエ（日本オリーブオイルソムリエ協会所属）
- ・ 日本ベジタブル&フルーツマイスター（ジュニアソムリエ）
- ・ フードコーチングトレーナー
- ・ 地域ブランドコンサルタント／九州リトリートコーディネーター

- ・ 郷土料理しゃぶしゃぶのお店「梅屋」オーナー
（2008年8月～）<http://kagoshima-umeya.com/>
- ・ 「NPO 法人ぐるっとかごしまネットワーク」理事メンバー
- ・ 照国オリーブラボ 代表

鹿児島読売テレビ勤務、サンフランシスコ留学を経て、鹿児島でははじめての野菜を使ったカクテルのお店「アジュガ」を天文館にオープン。

「アジュガ」での経験を生かし、2008年からは、「野菜もお肉も主役になれるしゃぶしゃぶ」をコンセプトに、黒豚・黒牛・さつま地鶏と新鮮野菜を組み合わせたお店「梅屋」を開業。

オリーブオイルマスターソムリエとして鹿児島の郷土料理×オリーブオイルのメニューを開発。現在、お店を切り盛りする傍ら、地元活性化を目標としたNPO法人「ぐるっとかごしまネットワーク」の設立メンバーとして、第一弾プロジェクト「イタリアントマト・サンマルツァーノプロジェクト」を遂行。

鹿児島×ナポリ姉妹都市盟約（現在52年目）55周年に向けて、県内外にアプローチ中。

また、資格を活かし「アンチエイジング」などをテーマにした講演・セミナーが好評。

2013年より OLIVE JAPAN 審査員。