

Perfil Jun Sakamoto

Exímio na arte de fazer sushis, Jun Sakamoto é um empresário com negócios de diferentes perfis na cidade de São Paulo.

Seu mais antigo estabelecimento é o restaurante homônimo na Rua Lisboa, com uma estrela no “Guia Michelin” e vencedor de diversos prêmios. Foi lá que o chef ganhou fama pela maestria com que executa suas criações e pela qualidade da matéria-prima utilizada - o chef não abre mão de itens como arroz importado e peixes sempre frescos, apresentados em cortes certos.

Jun também comanda duas unidades do Junji Sakamoto - uma no shopping Iguatemi e outra na recém-inaugurada Japan House, novo centro de cultura japonesa na Av. Paulista. Pode-se dizer que são versões mais descontraídas do seu restaurante principal, mas com o mesmo cuidado na escolha dos ingredientes e preparo das receitas.

Para completar, o chef também administra a Hamburgueria Nacional no Itaim, que conta com uma cozinha moderna, ambiente agradável, e excelentes hambúrgueres e pratos que caíram no gosto do público.

Seu primeiro contato com a cozinha foi nos anos 90, quando decidiu passar uma temporada em Nova York. Retornou ao Brasil, passou por alguns estabelecimentos e inaugurou sua própria em casa no ano de 2000, dando início a uma carreira de muito reconhecimento e sucesso.