



# 料理人に聞く!

★不定期に料理人を紹介します

## 第八回 KKR 沼津はまゆう 料理長 岡田 仁



岡田 仁 おかだひとし

### 始めは寿司職人を 目指していたそうですね

私の父親は手先が器用で、よく寿司を握ってくれました。その姿を見て料理に興味を持つようになったのが調理師になったきっかけです。

最初は寿司職人になりたくて就職したのですが、当時の先輩に「最初に和食を勉強してからのほうが料理の幅が広がる」と言われ、十数年は品川や幕張のプリンスホテル、神田の山の上ホテルなどで修業していました。

### KKRに入社した きっかけは?

まだ他のホテルで修業していた頃、KKR ホテル東京で開催されていた剥きもの教室に参加し、後に上司となる KKR ホテル東京の料理長に出会いました。当時20代だった私は、KKRホテル東京での料理を見て感動し、定期的にホテルに伺うようになりました。KKR ホテル東京の料理長からは「料理は出来て当たり前。どう付加価値を付けるかが料理人としての腕の見せ所」という話がありました。今ではその言葉の重みを感じていますが、聞いた当時は意味が良く分からないまま仕事に追われていたのを覚えています。



### 剥きもの「南瓜細工」

南瓜を竹藪に見立てて刺身等を盛り付けました



そのうちに、当時の親方から「KKR ホテル東京に行って修業をきなさい」と言われ、平成18年から KKR にお世話になっています。

### 沼津と言えば やはり海の幸ですね

KKR 沼津はまゆうは駿河湾に面した海辺に建ち、沼津漁港にも近いため、新鮮な海の幸を期待しているお客様が多

いようです。私もお客様のご期待に沿えるよう、沼津漁港から仕入れた海産物を中心に献立を組み立てています。駿河湾は海が深く、

珍しい深海魚も時々水揚げされます。そういう魚を使った献立をお出しすることもあります。素材は良いものが多いので、さらに一手間二手間かけて、付加価値をお付けした料理をお出ししたいと考えています。

### 地元の方のご利用も 多いそうですね

毎月、地元の自治会が開催する朝市にお惣菜などを出して地元の皆様と交流しており、宴会会やお子様のお楽しみ会など、KKRのご利用にもつながっています。宿泊のお客様だけでなく、地域の皆様にも満足していただける料理をご提供できるよう、勉強を続けたいと思っております。



朝市



特選和食膳2段重 華