



# 料理人に聞く!

★ 不定期に料理人を紹介します

第九回

西洋料理長 藤井雅士



藤井雅士 ふじいまさし



少しずつ経験を積み一人前と認められてくるとさらに過酷になる厳しい職場でしたが、この時の経験が今に繋がっています。

フランス・トロワグロのシェフを迎え入れてディナーを出すイベントもあり、三国シェフなど有名シェフとの仕事は大変刺激になりました。



## 藤井料理長の経歴を教えてください

東京・西新宿のハイアット・リージェンシーで調理師人生がスタートしました。最初の配属は想定外のスチュワード(食器洗い場)。不満もありましたが、これも大事な仕事だと先輩からも諭されながら一年続けてやっと念願の厨房へ。

ところが、厨房では日本語ではなくフランス語が飛び交い、上司からの指示も理解できず愕然としたことを覚えています。このため昼は料理、夜はフランス語ととにかく勉強の日々を続けました。

## 現在のお仕事の様子をお聞かせください。

毎日の調理はもちろん、お客様からの依頼への対応、メニューの更新、お出しする料理の直前のチェック、食材の検品にHACCP(衛生管理体制)や部下の労務管理、キッチン間の応援体制の指示などやることは一杯あります。

今一番力を入れているのが婚礼のお客様向け試食会でのご挨拶と料理のご提案です。

コロナの影響が続いておりましたが婚礼のお客様も戻りつつあります。



オマール海老と鮪  
スモークサーモンの  
サラダ仕立て

KKRは料理が売りですので、ご賞味いただきながら、お二人とゲストの皆様のご期待に応えられるようなメニューをしっかりとご提案させていただきたいと思っています。

## 料理人になって良かったことは?

少し前のことですが、KKRホテルのレストランで数十人の団体のお客様ご利用の際、デザートまで出し終わり、ご挨拶と思ってお席まで伺ったところ、皆さん総立ちで拍手していただき当方に

美味しかったと感謝の言葉をいただきました。

年甲斐もなく涙が出てしまい、本当にこの仕事で良かったと思いました。

これだから料理人はやめられません。



季節のオードブル9点盛り

KKRホテル東京 西洋料理長  
出身地 東京都

経歴等

- 全日本司厨士協会 東京支部会長賞
- 日本エスコフイエ協会 ディシプル章
- KKRホテル東京 レストラン芙蓉料理長
- 岐阜ルネッサンスホテル 宴会料理長