



# 料理人に聞く!

★不定期に料理人を紹介します

KKR宮の下

## 第11回 料理長 友清哲男



友清哲男 ともきよてつお



調理場に入り、見よう見まねで勝手に魚を捌く練習をしていました。そこへ親方が突然入って来られ、これは怒鳴られるなど覚悟したところ、意外にも「おっ!頑張ってるね!!」と褒めてもらえました。多分あの時怒られていたら、調理



月替わりの創作料理 木賀会席

KKR宮の下料理長  
出身地 神奈川県

経歴等

- 箱根強羅ホテル 副料理長
- 紀州鉄道那須塩原ホテル 副料理長
- 強羅温泉神代閣はら荘 副料理長
- 神奈川県ふぐ包丁師

### 調理師になったきっかけを教えてください

中学校卒業後、先輩に誘われたのがきっかけです。

実はその時は中華がやりたかったんです。理由は単純。家の隣に美味しい中華料理店があり、幼い頃から通った身近な安心感、調理人と言えば中華という方程式ですね。ところが、最初の就職先となるホテルサンルートでは中華がなく和食だけ。先輩の勘違いもあったのですが、まあこれも縁かな、と思いつのまま働き始めました。(笑)

### 休業時代はやはり苦労されましたか?

当時の調理場は本当に厳しい縦社会で、親方は特に怖かったですね。仕事にも慣れ始めた頃、先輩たちが休憩している時間帯に魚を捌けるように練習しようとして調理

の世界から離れていたかもしれませんね。(笑)

### 現在のお仕事の様子をお聞かせください

調理場は補助スタッフを入れて5人体制です。調理人だけでなく、サービススタッフとも連携し、冷たいものは冷たいまま、温かいものは温かいまま、お出しする順番、料理の説明・・・、全員でしっかりコミュニケーションを取り、ベストな状態の料理を召し上がっていただきたいと考えています。お客様から頂くアンケートもすべて目を通し、日々勉強させていただいています。

### KKR宮の下のおすすめ料理を教えてください

海の幸のおすすめは「相模湾会席」。伊勢海老・鮑・金目鯛を楽しんでいただけます。

山の幸なら「足柄牛会席」です。飼料に足柄茶を加え、丹沢水系の湧き水で育てられた神奈川のブランド牛の様々な部位を様々な調理法でおなか一杯召し上がっていただけます。

また、「箱根会席」はおひとり様でもご利用いただけるおすすめ料理です。ご自身で焼いて味わう「足柄牛の陶板焼き」のほか、伊勢海老一尾を半身はお造り、半身は塩焼き、残った兜は翌朝の味噌汁と三つの調理法で提供しており、海の幸・山の幸を両方楽しめます。

### 料理をする際に心掛けているポイントを教えてください

旬の食材を取り入れながら、お客様が見ても楽しめる美味しい料理を作ることを心がけています。季節感と色彩は特に意識をしているポイントです。

当館は箱根十七湯の一つで、徳川

将軍家にも献上された「木賀温泉」の源泉を所有しております。庭園の樹木に囲まれたかけ流しの露天風呂と、私共の料理でゆくりと箱根の四季をお楽しみください。



相模湾会席  
伊勢海老のお造り

