



料理人に聞く!

★不定期に料理人を紹介します



それでも、調理科の実技テストでは常に先生から認められ、生徒の手本にされた3年間でもありました。

最近、チーズケーキ作りにはまっているそうですね

地場食材を使ったチーズケーキを試作しては職員に試食してもらうことを繰り返し、これまでに「荏胡麻(エゴマ)のチーズケーキ」、「宿儺南瓜(すくなかぼちゃ)のチーズケーキ」、「桜チーズケーキ」などを甘味としてお出しました。嬉しいことにお客様から大変好評をいただいております。

一番人気の料理を教えてください

A5飛騨牛など、地場食材をふんだんに使った「奥飛騨和(なごみ)会席」が一番人気です。田舎に帰ってきたような「ほっこりと和める」料理で奥飛騨の四季を感じていただきたいと思っています。



豪華A5飛騨牛ステーキ付き会席

料理人となったきっかけを教えてください

小学生の頃に母を手伝いながら料理を作ることに「楽しさ」や美味しさと喜ばれる「嬉しさ」を覚えてしまい、次第に食へ関心が高じて、中学卒業後は岐阜市内にある高校の調理科に進学しました。

高校時代は苦勞をされたそうですね

親元を離れ、岐阜市内の料亭に住込みながら高校(調理科)に通っていました。昼は高校、夜や休日は料亭で修行とといった二重生活で、部活もできず、友達と遊びに行くこともできませんでした。

KKR平湯たから荘 第14回 料理長 大谷眞一



大谷眞一 おおたにしんいち



朴葉みそ陶板焼き

料理人をしていて良かったことは?

お客様が笑顔になられたり、お客様から直接「美味しかった」とのお言葉をいただいたりと、やりがいを実感できることです。また、オリジナル料理を創作できるといった「楽しさ」も味わえます。

KKR平湯たから荘料理長
出身地 岐阜県
経歴等

- オテルド・マロニエ 下呂温泉
- 名古屋市交通局 健康保険組合 温泉保養所 清風荘
- 下呂温泉 清風荘 料理長

余談ですが、家族との外出で子供から「お父さんの作った料理が一番美味しい」と言われた時は、調理人冥利に尽きますね。



奥飛騨 和会席