



料理人に聞く!

★不定期に料理人を紹介します

第15回

KKRホテル熱海
料理長 大森 利昭



大森 利昭 おおもり としあき

KKRホテル熱海 日本料理長
出身地 栃木県

■経歴 等
日本料理『青柿』副料理長
町田茶寮 料理長
釣客余話 料理長
平成30年 駿河の名工受賞



知識もなく生意気で、今思い出すと恥ずかしいくらいできの悪い若造でした。すぐ辞めようかと先輩方や親兄弟も思っていたようです。ただ負けん気が強かったせいか、食材の勉強や打ち物や桂剥きなどの技術の練習など、努力は人一倍していました。

調理師になったきっかけを教えてください。

栃木の農家の三男で、とにかく家を出ることしか頭になく、特にやりたいこともない状態でしたが、交通事故で他界した友人が思い描いていた職業だった料理の世界に飛び込みました。始めは料理に興味も知識もなく、鮑と栄螺の違いや牛肉と豚肉の違いを覚えるのも相当時間がかかりました。

修業時代の苦労話などがありましたら教えてください。

当時の徒弟制度の中では本当に色々なことがありました。

得意な料理を教えてください。

創作的な和食料理です。若い頃に修行した日本料理のコースを提供する店では、向板・煮方・焼き方や揚げ方・洗い方などの持ち場がありました。その修行中に得た技術は、煮物や天ぷら、ふぐ料理などに生かされています。また、創作的な和食料理も得意です。ただ、寿司・うなぎなどの専門店での修業経験はないので、専門的な技術を磨いていきたいと思っています。



KKRホテル熱海での
おすすめ料理は何ですか？

朝食は海鮮茶漬けや焼き立ての玉子焼きなど、昼食はしらす御膳などの御膳もの、夕食は海産物がメインのコース料理です。海鮮物は主に沼津漁港から仕入れられています。朝食の卵焼きは少し甘めのもの、生桜海老入り、生しらす入りの3種類で提供しています。今後も変化を求めて具材を変更していきます。夕食のプレミアムコースの『鮑の源泉水蒸し』は小鍋仕立てで、当ホテルの源泉水を使用し鮑1個丸々を蒸し上げ、バター醤油で食していただいています。踊り

焼きと違い、ややふっくらと柔らかく蒸し上っていると思います。

