



料理人に聞く!

★不定期に料理人を紹介します

KKRホテル熱海
第16回 料理長 菊地昌晃



菊地昌晃 きくちまさあき

KKRホテル熱海料理長

出身地 岩手県

経歴等

■ 泰南飯店(千葉)

■ 謝朋殿(千葉)

■ 銀座香林(東京)

■ ファーストグリーン赤根崎(静岡)
副料理長

調理師になったきっかけを
教えてください

三陸の漁師の家に生まれ、親の手伝いなどで包丁を使うことがあり、それを生かせる仕事と考えた時、当時料理の鉄人のテレビを見て、憧れて料理の世界に入りました。

修業時代の苦労話がありましたら教えてください

若い頃は、いろいろなお店・数多くの先輩方と仕事をしました。その当時は、毎日のように、怒られ一日中走り回っていたように思います。その時に厳しく教えてくださいました先輩方がいたので、今の自分があると思います。

得意な料理を教えてください

鮑のクリーム煮です。前料理長に教わった一品で鮑が柔らかくなるまで蒸し、ミルク、生クリームをベースに、隠し味にバターを加えて煮込んだ料理です。



料理をする際に特に気を付けているポイントを教えてください

味付けもちろんそうですが、目でも楽しめる様に心がけています。特に熱海は、夕食のコース料理がメインなので、広東料理をベースにコース全体のバランスを考えて調理するようにしています。

KKRホテル熱海での
おすすめ料理は何ですか?

鮮魚の葱香り蒸し(清蒸鮮魚)です。下田沖で取れた金目鯛を蒸し、葱と生姜の細切りをのせ、熱々の葱油と特製醤油をかけ、パクチー(香菜)をのせれば出来上がりです。お酒にも、白いご飯にも合うと思います。

料理人をしていて
良かったことを教えてください

お客様から「美味しかった」「また来るね」と言われたときは、料理人をしていて良かったと思います。

これからも多くのお客様に「美味しかった」と言われるよう、腕を磨き努力していきたいと思っています。

