

青森市匠の職人（平成22年度受賞）

おざき
尾崎 勉（日本料理人）
つとむ

「青森らしい創作料理を作っていきたい。」



主な受賞歴 '06年 青森県技能奨励賞受賞。
'07年 全国日本料理コンクール
日本調理師会会長賞受賞。
問い合わせ先 アップルパレス青森
〒030-0802
青森市本町5丁目1番5号
TEL 017-723-5600
FAX 017-723-4255
<http://www.apple-palace.com/>

【取材レポート】
高校卒業後、ホテルに就職した尾崎さんは、厨房で働く料理人の姿を見て、料理人になりたいと思い、市内の郷土料理店に転職。皿洗いからのスタートでしたが、周囲からの「上手くなつたな」という言葉を励みに腕を磨き、店長を任されるまでになりました。それでも、もともと本格的な懐石料理を学びたいと思った尾崎さんは、店をやめ市内の老舗料亭「百代」に就職。一品一品心を込め、手間をかけて調理することを学びました。
「青森には七子八珍など四季折々の食材が豊富にある。この豊かな食材を活かし、味はもちろん、見た目もいい、季節が感じられるような青森らしい創作料理を作っていきたい。」と尾崎さんは語ります。
これまで(社)日本料理研究会が主催する全国日本料理コンクールで日本調理師会会長賞を受賞するなど、数多くの賞を受賞している尾崎さんは、現在、勤務するホテルの和食料理長として、若手料理人を技能五輪全国大会に出場させるための指導・育成に努める一方、更なる高み目指し、自らも全国大会への出場へ向け、腕を磨く日々です。
慢心することなく、絶えず技の研鑽に努める日本料理の「匠の職人」です。



青森の豊かな食材を活かし、一品一品に心を込め調理されています。