

青森市匠の職人（平成26年度受賞）

なごや  
名古屋

としはる  
敏治

（西洋料理調理人）

すべてのお客様に一番美味しい状態で料理を



主な受賞歴

'95年 (社)全日本司厨士協会アカデミー 銅章

'03年 (社)全日本司厨士協会北部地方本部  
技術功労賞

問い合わせ先

株式会社ホテル青森

〒030-0812

青森市堤町1丁目1番23号

TEL 017-775-4141

FAX 017-773-5201

<http://www.hotelaomori.co.jp>

見た目や彩りも美しい  
コース料理



肉等が苦手な方も楽しめる  
ベジタリアン用コース料理



【取材レポート】  
小学生の頃から、料理に関する仕事に就きたいと考えていた名古屋さんは、中学卒業後に料理の道に進みます。  
背中を見て仕事を覚えるという風潮の中、仕事が終わりに、先輩たちが帰った後、一人厨房に戻り、技を磨きました。  
「何回も辞めようと思った。辛かったが、それがあつたからこそ今がある。」と振り返ります。  
現在は、ホテルの総括料理長として、各々の宴会スタイルに合わせ、また、お客様の要望を踏まえた料理構成、メニューづくりを心掛け、厨房の総指揮にあたっています。  
「色々な食材を使って、お客様に合った料理を自分なりに作れる喜びがあります。基本ではありませんが、料理は、冷たいものは冷たいまま、温かいものは温かいまま、一番美味しい状態で召し上がっていただくことが大切。全てのお客様にベストの状態での料理をお出しすることを心掛けています。」と語る名古屋さん。  
アレルギーをお持ちの方も、安心して食べられる料理メニューを創作し、その技術指導にも力を入れています。  
お客様へのおもてなしの心を第一に、今日も後輩たちに技を伝えていきつつ、西洋料理の探究を続けています。

