

# KKRホテル熊本 料理長紹介



## 和食料理長 畑 具和

出身地 京都府

経歴等

- ・調理業務功労者厚生労働大臣表彰
- ・京都市長賞
- ・KKR ホテル大阪レストラン和食料理長
- ・KKR ホテル福岡和食料理長



## 調理師になったきっかけは

子どもの頃から食べる事が好きでテレビや雑誌で見る珍しい料理や食材に興味があった事が料理人になった一番のきっかけです。私たちの年代は高校卒業後就職する人も多く学校にたくさんの求人情報がありました。その中に京都の老舗料亭の調理師募集があり、料理人を目指そうと応募し18歳から調理師見習の仕事がスタートしました。この時全国から20人程の同期の調理師見習が入社しましたが厳しさから3年経った頃には同期は誰もいませんでした。KKRホテルに入社したきっかけは、京都の料亭で二番手の仕事をしている時、黄綬褒章を受賞したKKRの川口顧問に「KKRホテル大阪のレストランに料理長で来ないか」と声をかけて頂きKKRでの仕事が始まりました。



伝統工芸品とコラボした花手箱弁当



熊本県立松橋高校の生徒さんと



## 幅広く活動しています

熊本県立松橋高等学校家政科の生徒さんと考えた宇城市不知火図書館・美術館オープン記念式典来賓用弁当の作成指導、業界団体の講習会講師、野外テントでの実演販売等地域に貢献したいと思い頑張っています。

## 料理人としての心構えは

私は京都、大阪、福岡、熊本で仕事をして参りましたがそれぞれの地域の特徴や仕来りに合わせた仕事をする事が大切だと考えています。お客様の希望をお聞きしご満足いただける料理を提供できる料理人でいたいと思っています。

