

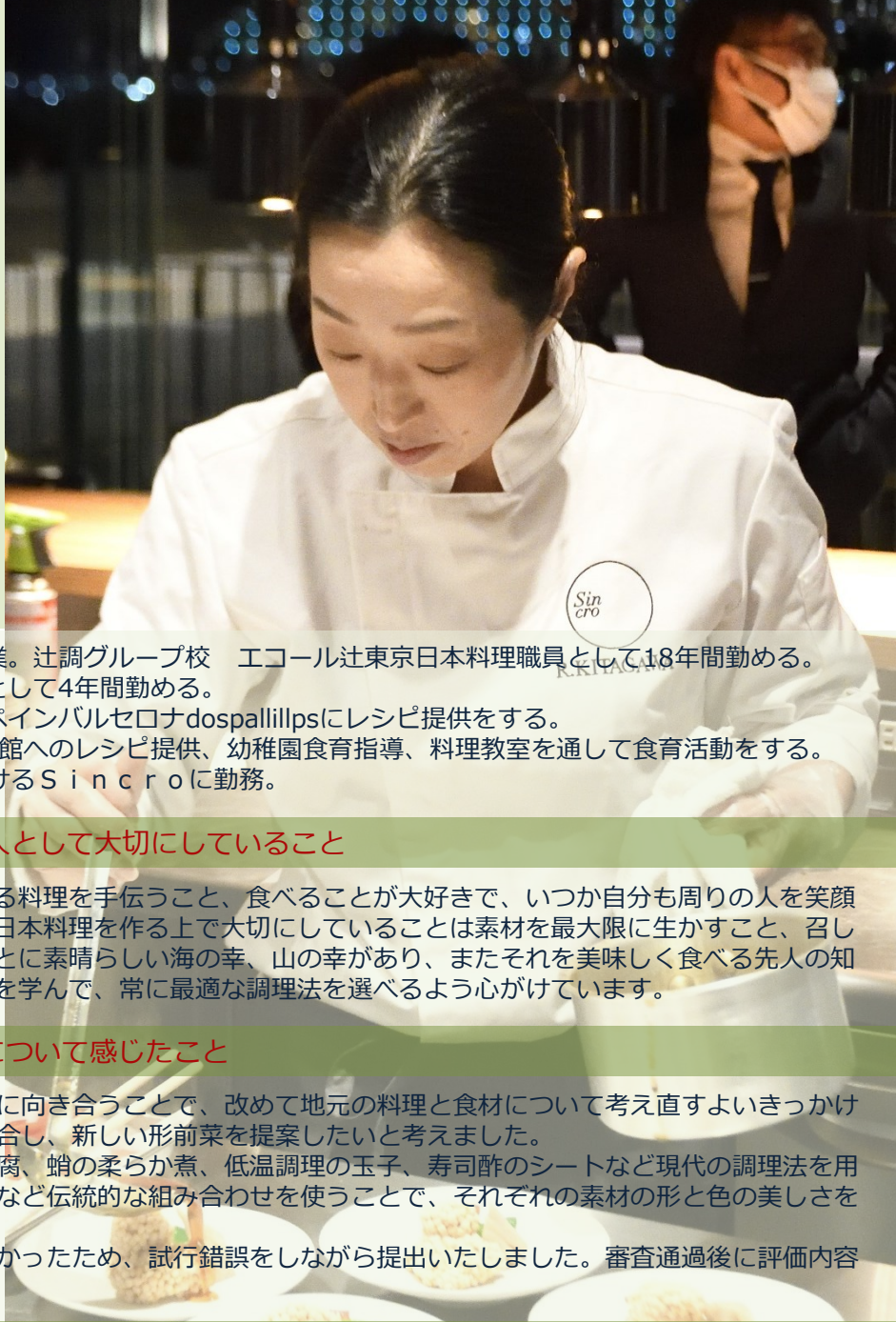
RIEKO KITAGAWA

株式会社フェリシモ Sincro

 <https://www.felissimo.co.jp/sincro/>

北川理映子(エントリーNo.105)

辻調グループ校 大阪あべの辻調理技術研究所卒業。辻調グループ校 エコール辻東京日本料理職員として18年間勤める。
愛媛県産科婦人科ばらのいずみクリニック料理長として4年間勤める。
銀座壬生石田氏推薦により、文化交流員としてスペインバルセロナdospallilpsにレシピ提供をする。
埼玉県清水病院で料理長として2年間勤める他、旅館へのレシピ提供、幼稚園食育指導、料理教室を通して食育活動をする。
2023年1月より神戸市株式会社フェリシモが手掛けるSincroに勤務。



日本料理人を志したそのきっかけや、日本料理人として大切にしていること

料理人を志したきっかけは、子供のころから母の作る料理を手伝うこと、食べることが大好きで、いつか自分も周りの人を笑顔にできるような料理を作りたいと思ったことです。日本料理を作る上で大切にしていることは素材を最大限に生かすこと、召し上がる方を想像して作ることです。日本には地方ごとに素晴らしい海の幸、山の幸があり、またそれを美味しく食べる先人の知恵があります。伝統を生かしつつ柔軟に多くの料理を学んで、常に最適な調理法を選ぶよう心がけています。

一次、二次審査の作品に込めた思いや、今大会について感じたこと

一次審査の「郷土料理を新しくする」というテーマに向き合うことで、改めて地元の料理と食材について考え直すよいきっかけになり、献立は日本料理の伝統と調理法の進化を融合し、新しい形前菜を提案したいと考えました。江戸前を代表する寿司、蕎麦をテーマに蕎麦がき豆腐、蛸の柔らか煮、低温調理の玉子、寿司酢のシートなど現代の調理法を用い、素材は寿司酢と海老、胡麻と蕎麦、穴子と山葵など伝統的な組み合わせを使うことで、それぞれの素材の形と色の美しさを生かすように仕上げました。リモートによる二次審査は動画を撮影する経験がなかったため、試行錯誤をしながら提出いたしました。審査通過後に評価内容を教えていただけたことは大変勉強になりました。

決勝大会への意気込み

京都の決勝大会は限られた時間内にブラックボックスの材料を松花堂弁当を仕上げるという厳しいものですので、とても緊張しています。今まで先輩方に教わってきたことを大切に、自分の持てる知識と技術を出し切るつもりで臨みます。



<<< 一、二次審査通過作品

料理作品名：～豊穡の海から～