

TSUYOSHI HAMADA

京料理 さつき
🏠 <https://satsuki-kyoto.com>

浜田 剛 (エントリーNo.14)

京都府出身。料亭や料理旅館で経験を積み、2015年より京料理さつきで料理長として勤め、現在に至る。

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

繊細な盛り付けや調理技術に魅力を感じて料理人を志しました。
料理人として大切にしている事は、食材に対し、何故そう調理するのか？ と常に考えて食材を扱う事を心がけています。

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

春の日本料理を代表する若竹煮を幅広い方々に召し上がって頂けるよう再構築しました。
課題の度に自分自身と向き合う事が出来て、とても良い経験をさせて頂いています。

決勝大会への意気込み

自分の力を発揮し良い結果で終わりたいです。



<<< 一～三次審査通過作品

料理作品名：～大地の恵み～
若竹豆腐と菜の花のすり流し