

# HIDETO NISHIKAWA

ザ・リッツ・カールトン大阪  
https://hanagatami.ritzcarltonosaka.com/

## 西川 秀人(エントリーNo.31)

兵庫県神戸市出身。中学校を卒業後、兵庫県内の割烹料理店や会席料理の店で研鑽を積み、2019年より現在のリッツカールトン大阪日本料理花筐にて勤務する。

### 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

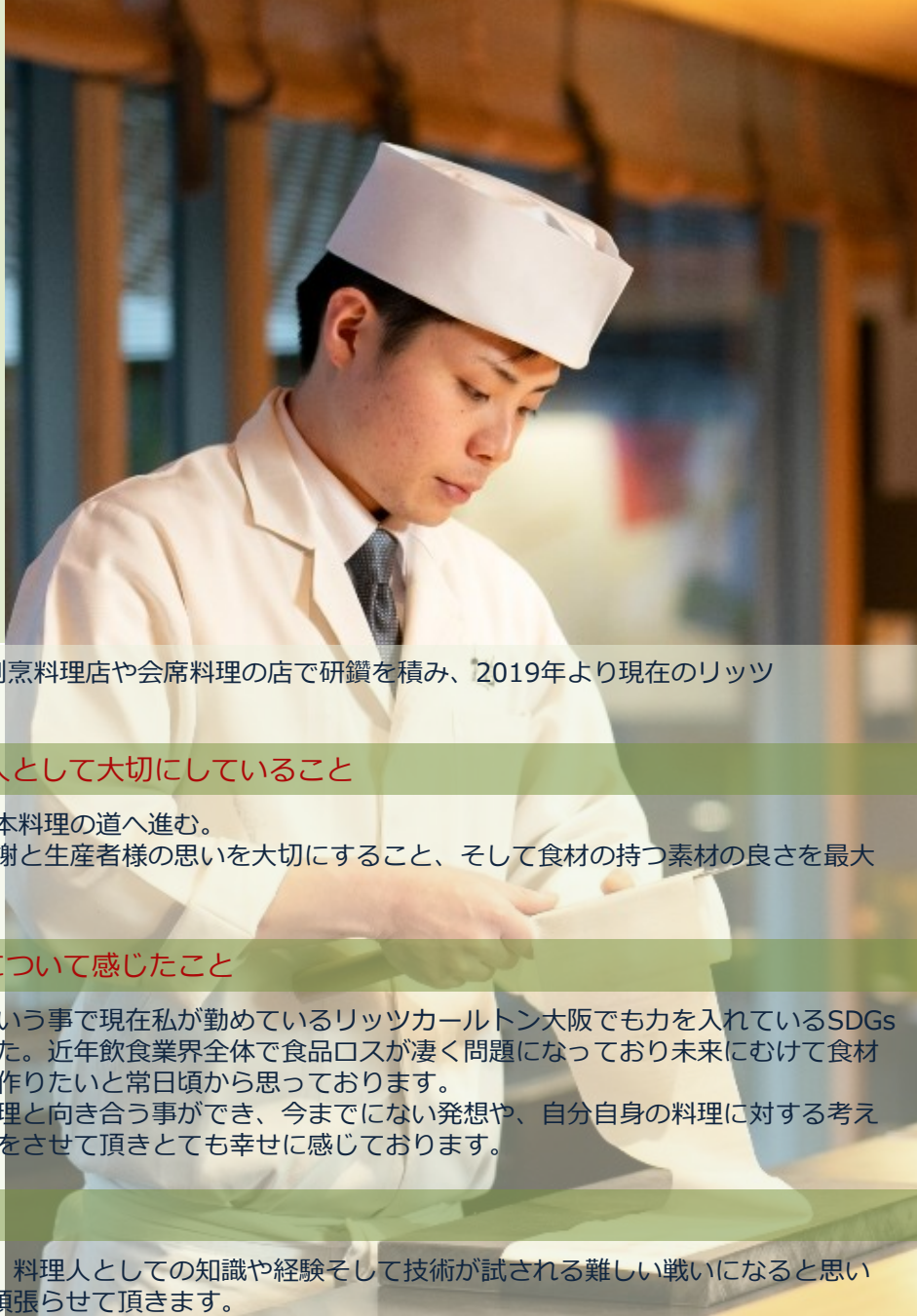
幼少の頃より料理を作るのが好きで知人の紹介で日本料理の道へ進む。日本料理人として大切にしていることは食材への感謝と生産者様の思いを大切にすること、そして食材の持つ素材の良さを最大限に引き出せるようにする事です。

### 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

予選の料理は郷土料理にイノベーションを与えるという事で現在私が勤めているリッツカールトン大阪でも力を入れているSDGsをコンセプトに兵庫県の鱧すきを冷製に仕立てました。近年飲食業界全体で食品ロスが凄く問題になっており未来にむけて食材の無駄が少しでも減り、尚且つ喜んで頂ける料理を作りたいと常日頃から思っております。今大会で感じたことは普段とは全く違った感覚で料理と向き合う事ができ、今までにない発想や、自分自身の料理に対する考え方を再確認できました。このような素晴らしい経験をさせて頂きとても幸せに感じております。

### 決勝大会への意気込み

決勝はブラックボックス形式の松花堂ということで、料理人としての知識や経験そして技術が試される難しい戦いになると思いますが、普段やっている事を全て出せるよう精一杯頑張らせて頂きます。



<<< 一、二次審査通過作品

料理作品名：冷製鰻すき