

# MASAYUKI YOSHIDA

丸市食品株式会社

 <https://www.hokkaido-maruichi.co.jp/>

## 吉田 正幸 (エントリーNo.33)

高校卒業後、修学院札幌調理師専門学校を卒業、日本料理なだ万にて本田政実氏師事のもと11年勤務後、東京日本橋の割烹店の調理長として勤務した後に、北海道に戻り札幌の冷凍食品メーカーにて商品開発職として勤務、同社にて300を超える商品を開発、大手コンビニチェーンなどの冷凍おせちの受託開発等、レシピ、盛りつけなどで日本料理の普及に携わる。2023年に現職である丸市食品株式会社にて商品開発職として勤務、同社においても魚介乾製品をメイン商材として複数の商品をリリースしております。

### 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

小さいころから、おいしいものを食べることが好きだったので、ごく自然に調理師になることを目指しておりました、世界各国それぞれ食文化がある中で、自国の料理である日本料理の調理師としての道を選択しました。日本料理に携わる者として大切にしていることは「引き算」を心掛けながらレシピ、料理作りをしております。

### 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

今回の作品には、時間、地理、季節、分化様々な交差をさせながらも日本料理の形を維持していきたいという願いと、今後も変わりゆく日本周辺の水産資源に対する変化に対応できる一助になりたいという思いを込めております。今回一次、二次審査にて自身の考えを言語化していくうちに、新たな発見、調理法などを得ることができました、今後はもっと海外に目を向けて、海外の日本料理調理師を招聘してほしいとおもいます。

### 決勝大会への意気込み

決勝大会に進まれた、ほかの参加者の技法や考え方に触れるのを楽しみにしております。私自身もこのような経験は初めてのなので謙虚に落ち着いてがんばりたいとおもいます。



<<< 一〜三次審査通過作品

料理作品名：北海道の鮭冬葉（とば）と春の京野菜炊き合わせ