


TORU TAYASU

蟹鮓加藤 INORI

 <https://niseko.sushikato.jp/inori>

田安 透(エントリーNo.36)

1975年 北海道生まれ。札幌市、光塩調理師専門学校卒業後、道内各地のホテルなどで修行。調理師学校の講師や北海道各地の料理教室などでも活動。現在、北海道ニセコの高級ラグジュアリーホテル『雪ニセコ-Setso Niseko』の“蟹鮓加藤 INORI”で料理長を務める。

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

小さい頃より指先を使って“もの”を作ることが好きで、料理人を目指しました。その中でも特に、四季折々の繊細な奥深い日本料理に惹かれこの世界に飛び込みました。私が日頃から大切に心掛けていることは、先代からのたくさんの知恵や日本料理の技法を大事に考えつつ、常に新しい目線で美味しく料理をすること、その土地の食材を使って現地に来ていただいたお客様に料理で笑顔になっていただくことを常に考えております。歳を重ねても、新しい事に挑戦し続けて次の世代の育成も含め、私自身も精進していければと考えております。

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

とにかく地球の温暖化で、昔からその土地で生息されていた食材が現代では少し変化してきていることを重点的に料理にその思いを表現しました。今大会では大会名称の改めにもある『競い合う』ではなく『讃えあう』の思いに同感しエントリーしました。第6回大会では良い成績を収めることができましたが、それが料理人の最後ではないと思い再び挑戦いたしました。料理人同志の新たな出会いと情報交換がまたできる楽しみを今からワクワクしております。

決勝大会への意気込み

精一杯に自分の力を出し切り、後悔のない料理経験ができればと思っております。北海道のこれからの世代の日本料理人のためにも、少しでも業界を盛り上げる事ができたらなと思っております。



<<< 一、二次審査通過作品

料理作品名：ぶりじゃが餅 沢煮椀仕立て
～北の大地の豊かな恵み～