

TSUYOSHI HAMADA

京料理 さつき
🏠 <https://satsuki-kyoto.com>

浜田 剛 (エントリーNo.61)

京都府出身。調理科のある高校を卒業後、京都市内の料亭、料理旅館で修行する。
2015年 京料理さつき 料理長として勤務。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

調理学校の授業で日本料理の調理方法や包丁技術を学ぶうちに、もっと日本料理を知りたい、包丁技術を習得したいと思い志しました。
大切にしている事は食材に対して何故そう調理するのか?と常に考え、食材の持ち味を活かして料理する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

一次審査では、暑い夏に涼を感じて頂ける様な料理を考案しました。
コロナ禍での大会ですが課題の度に、自分自身と向き合う事が出来て、良い経験をさせて頂いています。

決勝大会への意気込み

悔いのないように楽しみながら料理したいです。



<<< 一、二次審査通過作品

料理作品名：玉蜀黍味噌と賀茂茄子の冷製