

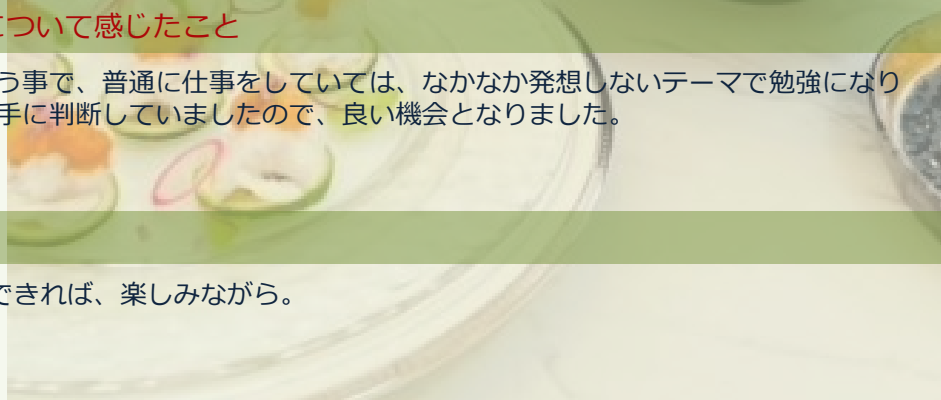
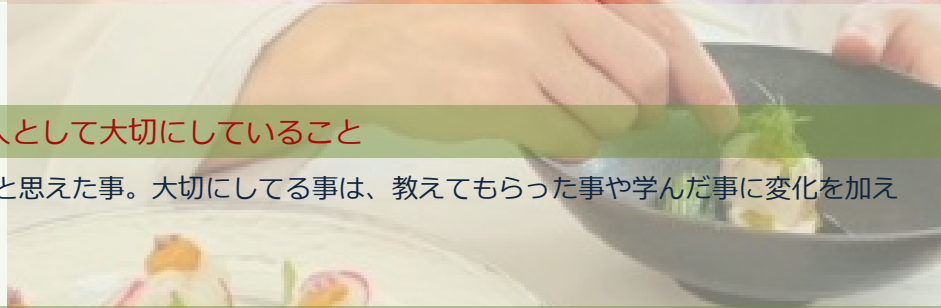
DAISUKE TSUBAKI

アイ・ケイ・ケイ(株)

 <http://www.ikk-wed.jp>

椿 大介(エントリーNo.71)

出身地:福岡県く久留米市



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

きっかけは、自分でも役に立てると実感できる仕事と思えた事。大切にしている事は、教えてもらった事や学んだ事に変化を加える挑戦をする事。

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

今回のテーマは「温故知新」郷土料理を新しくという事で、普通に仕事をしていては、なかなか発想しないテーマで勉強になりました。郷土料理はある意味完成しているものと勝手に判断していましたので、良い機会となりました。

決勝大会への意気込み

自分にできる事を精一杯やってみようと思います。できれば、楽しみながら。



<<< 一、二次審査通過作品

料理作品名：宮崎県郷土料理「冷や汁」を新しく