

YUKI IMAI

辻調理師専門学校

 <https://www.tsuji.ac.jp>

今井 湧貴(エントリーNo.75)

出身地 愛媛県西条市

2014年3月 愛媛県立丹原高等学校 卒業

2014年4月 辻調理師専門学校 調理技術マネジメント学科 入学

2016年3月 辻調理師専門学校 調理技術マネジメント学科 卒業

2016年4月 学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校 入社

2018年3月 学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校 退社

2018年4月 老松喜多川 入社 2020年5月 老松喜多川 退社

2020年6月 堂島 鮨 清水 入社 2024年3月 堂島 鮨 清水 退社

2024年4月 学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校 入社 現在に至ります。



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

私は料理を学ぶ中で、世界に誇ることが出来る食文化を持ち、非常に洗練された料理に憧れを抱き、日本料理の道に進みました。私が日本料理人として大事にしていることは、食材の命を大切にし、無理に手を加えることなく、持ち味を生かした料理をおいしく、美しく作り上げる為に、日本料理の特長である季節の食材を五味、五感、五法を駆使する中で調理し、器の中に四季の移ろいを表すことです。

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

「郷土料理を新しくする」というテーマにて料理を考える中で、郷土料理は先祖代々から、親から子、子から孫へと受け継いできたものだ実感しました。私の実家では、お盆お正月になると、全国各地から親戚が集まり、今でも祖母や母がいもたきを含めた郷土料理を振舞ってくれます。嬉しいときは喜びを分かち合い、苦しいときには助け合いをする家族が故郷に集まり、同じ食卓を囲む未来が続くことを願い、親、子、孫と根をはっていく里芋をメイン食材に選択し、料理を作成しました。

決勝大会への意気込み

前回大会の優勝者であり、目標とする鈴木照美先生憧れ、日本料理大賞に挑戦しました。決勝の舞台に立つことが出来、支えて下さる家族、生産者の方々、アドバイスを下さる先輩方、慕ってくれる後輩、沢山の方々に感謝の気持ちを忘れず、大好きな故郷愛媛県の郷土料理を自分らしく松花堂弁当に表現します。



<<< 一~三次審査通過作品

料理作品名：守り受け継ぎたいもの