

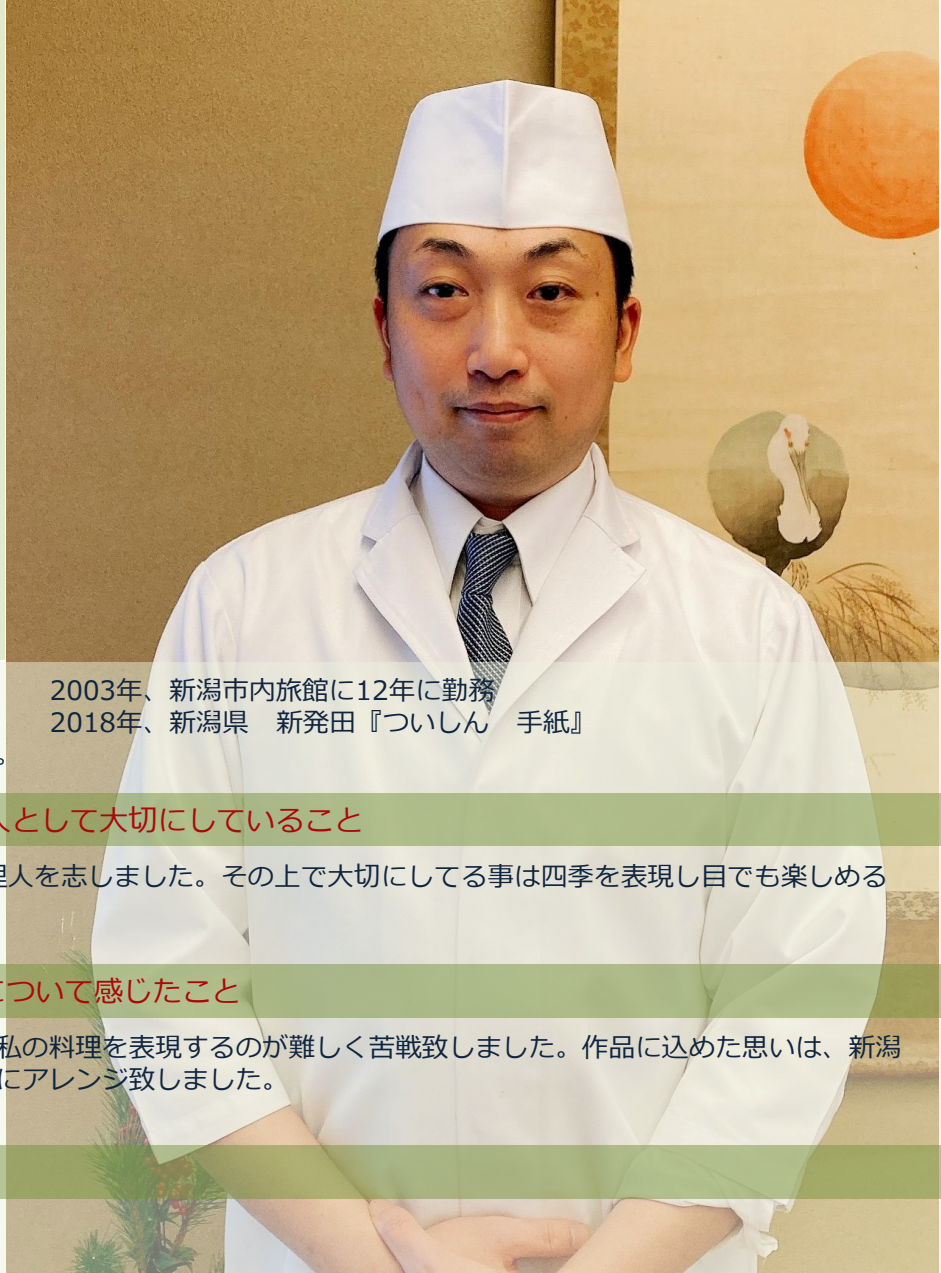
MAKOTO KOYAMA

割烹 北辰館
🏠 <https://hokushinkan.jp/>

小山 誠(エントリーNo. 8)

1985年 新潟生まれ
2016年、東京南青山『日本料理 僖成』
2019年、本店『割烹 北辰館』にて料理長に就任。

2003年、新潟市内旅館に12年に勤務
2018年、新潟県 新発田『ついしん 手紙』



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

私の料理でたくさんの方に感動を与えたく日本料理人を志しました。その上で大切にしている事は四季を表現し目でも楽しめる料理です。

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

今大会では、初のリモート選考だったこともあり、私の料理を表現するのが難しく苦戦致しました。作品に込めた思いは、新潟の郷土料理『のっぺ』を若い世代に伝えたく現代風にアレンジ致しました。

決勝大会への意気込み

決勝では全力をつくし優勝を目指します。



<<< 一、二次審査通過作品

料理作品名：次の世代に渡す郷土料理 新潟「新のっぺ」