


# RIEKO KITAGAWA

株式会社フェリシモ Sincro

 <https://www.felissimo.co.jp/sincro/>

## 北川理映子 (エントリーNo.92)

辻調グループ校エコール辻東京 日本料理カレッジ、大阪あべの辻調理技術研究所卒業。

同校日本料理教員として18年間勤める。

愛媛県産科婦人科ばらのいずみクリニック料理長として4年間勤める。

銀座壬生のご推薦により、文化交流員としてスペインバルセロナ dos palillos にレシピ提供をする。

埼玉県清水病院で料理長として2年間勤める傍ら、千葉県旅館へのレシピ提供、幼稚園食育指導、料理教室を通して食育活動をする。

神戸市株式会社フェリシモ Sincro に勤務。



## 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

料理人を志したきっかけは、子供のころから母の料理を手伝うことが好きで、いつか自分も周りの人を笑顔にできるような料理を作りたいと思ったことです。

日本料理を作る上で大切にしていることは素材を最大限に生かすことと、召し上がる方を想像して作ることです。日本には地方ごとに素晴らしい海の幸、山の幸があり、またそれを美味しく食べる先人の知恵があります。伝統を生かしつつ柔軟に多くの料理を学んで、常に最適な調理法を選ぶよう心がけています。

## 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

「郷土料理を新しくする」というテーマをいただき、地元の料理と食材についてあらためて考えました。そして神戸の市場に一年を通して並ぶ瀬戸内の巻き貝を、生と煮つけ以外で美味しく食べる方法を選びました。

野菜とスパイスの香りを移したオイルに生のつぶ貝を浸し、低温で火通しをすることで絶妙な柔らかさと貝の甘みを引き出しました。合わせるソースの胡瓜は皮と中身を別々に加熱し、色と香りを最大限引き出すよう工夫しました。生の胡瓜の薄切りを添えることで、食感の違いも楽しんでいただけるようにしました。

日本料理大賞は、著名な先生方に料理人としての力量を評価していただける貴重な機会だと感じています。

テーマに合わせてのレシピ作成、調理映像の撮影も良い経験になりました。

## 決勝大会への意気込み

決勝大会の松花堂弁当は、私にとってとても難しく、そしてやりがいのある課題です。

制限時間がある慣れない調理場での仕事はとても緊張しますが、挑戦の機会を得られたことをとても光栄に感じています。

与えられた季節の食材を最大限に生かし、日本料理の美しさと美味しさを自分らしく表現できるよう全力を尽くします。



<<< 一～三次審査通過作品

料理作品名：瀬戸内の恵み～白バイ貝の胡瓜ソース～