


Cristina Elena Muñoz Fernández

Head chef at 99 Sushi Bar Bilbao

 <https://www.99sushibar.com/>

クリスティナ・エレナ・ムニョス・フェルナンデス
(ヨーロッパ大会優勝者)



スペイン、バスク地方のビルバオに住んでいます。Izariya Madrid、Nikkei225、Sumo、Crudito、80 Grados、Gokan、99 Sushi Barなどいろいろなレストランで働いてきました。2015年に東京すしアカデミーで学び、ハチトラ（宇都宮のダイワホテル内）でインターンシップをしました。自分の店を持っていましたが、コロナの影響でテイクアウトに変更したのですが、そのコンセプトが気に入らなかったので閉店することにしました。

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

日本文化に惹かれて日本食に興味を持ち、前原壘さんとの仕事で日本食が大好きになり、これが自分の道だと決めました。自然食、季節感、おもてなしなど、一見シンプルなのにとってもテクニックがあることに惚れ込みました。お客を大切にする、素材そのものの味を引き立てるバランスのとれた料理を作る、それが一番の魅力です。カウンターのお客の目の前で仕事をするのは、それまで経験したことがなく、料理だけではなく何かを見せたり、対話したりする機会があり、とても気に入っています。

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

地元産の食材は国や街にとって非常に重要で、自然の味に重点を置きました。皆、自分のビジョンを示すため、自分自身を皿の中で表現するために、プレッシャーの中で頑張っていたと思います。皆に確かな才能がありますが、コンテストは難しく、自分の店でやった時は時間に十分な余裕があったと話していたのに、コンテストではミスが多くて気の毒でした。

決勝大会への意気込み

とても楽しみで、その時期の京都らしい食材についてたくさん調べ、何をお出ししようかと考えています。緊張と不安でいっぱいですが、ベストを尽くしたいと思います。



<<< ヨーロッパ大会優勝作品