

Jorge Ramos

Restaurante Asai Kaiseki Cuisine

 <https://www.instagram.com/asai.kaiseki/>

ホルヘ・ラモス (オンライン大会優勝者)

私はメキシコ国籍で、現在メキシコ州に住んでいます。最終学歴は高校です。メキシコシティのホテル・ニッコーのレストラン「サントリー」、「ベンケイ」で働いた後、ホテルがハイアットに変わり、同じレストランで働き続けましたが、店名を「吉見」に変えました。現在は、浅井康雄シェフのレストラン「浅井懐石料理」で働いています。

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

私が和食のシェフになりたいと思ったのは、一緒に働いていた日本人シェフたち、彼らの技術、厳しい組織、使用する食材、そして最終的に彼らがそれぞれの料理に与えるプレゼンテーションなどを観察するようになってからです。彼らのようになりたいたいと思ったことが、日々努力し、いつか彼らのレベルに到達する原動力となりました。私のモチベーションを高めてくれたのは家族で、過酷な労働時間にもかかわらず無条件にサポートしてくれました。私を信頼し、本物の日本料理人のように料理ができるように成長する機会を与えてくれたシェフたちのおかげで、私は日本料理を通して季節の食材をより大切に、それぞれの料理でその味を際立たせ、バランスを保つことを学びました。

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

春の旬の食材をベースに、シンプルでありながら風味豊かな一皿に仕上げる。予選では、どの段階でもとても楽しく、熱意とやる気を感じながら進みました。

決勝大会への意気込み

パルティージョに誇りを持ち、京都で皆さんのアドバイスや教えを最大限に生かし、やる気満々です。私を選んでくれてありがとうございます。



<<< オンライン大会優勝作品