


LE MINH TIEN

ポイントテン渋谷

 https://www.instagram.com/shibuya_point10/

レミン ティエン (アジア大会優勝者)

2016年からベトナムのレストランで働いていた時に、日本料理屋に手伝いに行く機会がありました。その時に日本料理の魅力にとりつかれ、留学を目指しまして2018年より日本にて日本料理を学んでいます。料理学校で学んだ後、八芳園を経て、現在のお店で働いています。

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

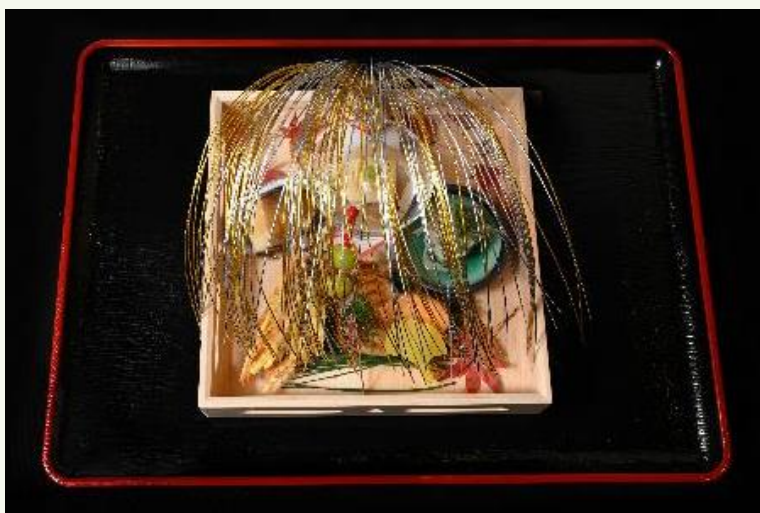
季節の食材を使用し、丁寧に提供される日本料理です。さらに、さまざまなローカル分布があります。お客様へのおもてなしや料理の伝え方もとても熱心です。だから、そのために和食の料理人になりたいと思っています。

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

審査を経た料理にはそれぞれストーリーがあり、そのストーリーを一人一人に伝えていきたいと常に考えています。この大会は私にとってとても重要だと思います。ここで私は客観的に評価されます。それぞれの料理に込められた私の努力とストーリー。各ラウンドの後、私はより強くなり、より成熟したと感じます。

決勝大会への意気込み

勝ちに京都に行きます。その勝利は私のためものではありませんが、家族、先生、友人、そしていつもそばで私をサポートしてくれる人々のためです。



<<< アジア大会優勝作品