

青森市匠の職人（平成27年度受賞）

今 こん 政一 まさいち（日本料理調理人）

新しい「青森の味」を追求したい



主な受賞歴

- '08年 青森県技能奨励賞
- '12年 第5回青森県日本料理コンクール
青森県日本調理技能士会長賞 受賞
- '13年 第26回全国日本料理コンクール
大会会長賞 受賞
- '15年 第28回全国技能グランプリ
全国技能士会連合会から賞状

問い合わせ先

株式会社 ホテル青森
〒030-0812
青森市堤町1丁目1番23号
TEL 017-775-4141
FAX 017-773-5201
<http://www.hotelaomori.co.jp>



青森県産筒井紅かぶと
帆立・鰯の粥寿司



干し柿と西京チーズの
笹石かぶ巻

取材レポート
子供の頃から、料理を作ることが好きで、よく台所をからかしては母親に叱られていました。」と今も。中学時代には、食材そのものに興味を持ち、今まで目にしたことのない食材や料理があると「食べてみたい」という気持ちがありました。が、いつしか「料理人になれば食べたことのない料理が食べられる」という気持ちになり、この道を選んだそうです。

18才の時に料理の世界に飛び込み、38才の時には、ホテル青森和食料理長に就任。平成25年には日本調理技能士会の青森県代表として、全国日本料理コンクールに出場しました。

また、技術性の高い七子八珍料理や県産ホタテの新メニューの考案、青森短角牛や青森市の伝統野菜である笹石無を使用した料理など幅広い食材を活用し、創作性、郷土性に優れた料理を提供しています。

特に青森県外からのお客様に喜んでいただけているのは、一番うれしいです。青森の素材の良さを活かした料理を皆様にごせひ食べてもらいたいという思いで新作料理を考えるのはとても楽しいです。」

これからも豊富な素材を活かし、お客様を楽しませてくれる「匠の職人」は新しい青森の味を探し続けます。

