

HOTELERES

週刊 ホテルレストラン

2019 10 | 25

特集
日本が誇るリーディングホテル
「The Okura Tokyo」開業

TOP INTERVIEW

（株）ホテルオークラ東京

代表取締役社長 成瀬 正治氏

代表取締役専務 総支配人 梅原 真次氏

一上品で上品な空間や時間の流れを感じさせる雰囲気はとても居心地良く、お客さまの笑顔がふられています。2014年総括料理長に就任後、翌年には総料理長に就任され、「職ごはんフェスティバル'2015」において日本一に輝かれた。料理の達人に賞賛されるな



ど新鋭を発揮されています。初めになぜ、料理の道を選ばれたのか経緯をお聞かせ下さい。

高校3年生の夏、野球部の部活が終了したため、夏休み期間のアルバイトとして喫茶店で働いたときにお客さまに笑顔で喜んでいただいたことがきっかけです。1981年に神戸スポーツピアホテルがオープンしたときに、フランスの「アラン・シャペル」で修行を積

んでいた日本のフランス料理界の重鎮上村元徳氏と出会いました。

入社後に宴会、メンバーズクラブパロンの調理部門で勤務し、4年後、上村元徳氏にアランシャペルの旗印をいただき、研修関係が始まりました。

鹿児島県の宮崎県からオーファーを受けて、レストランを開業。上村元徳氏がプロデュサー、田中が総料理長として勤めました。そこで上村元徳氏を研修してきたのは人間力です。今でも、「一流の料理人になる前に一流の社会人になれ」という名言は心に深く刻まれています。

一以前、ハウスオブス「ホテルメーローバ」で食した上村元徳氏の正統派のフランス料理はとても濃厚でこれぞフランス料理の醍醐味と感じたことを記憶して

います。

昨年9月にホテルに上村元徳氏を向かえてコラボレーションイベント「美食の饗宴 上村元徳×田中朝太郎 一日限り、豪華スペシャルコラボお菓子のランチをディナー」を開催しました。自然の恵みに感謝し、地元の食材をふんだんに使ったフランスを追求、創作したものです。兵庫県は、山の自然に囲まれ食材に恵まれています。関東

当初より地産地消をテーマに春夏秋冬を象しむ五国の恵みを堪能しました。五国は吉米兵庫の総特産で「摂津・播磨・但馬・丹波・淡路」を指します。魅力あふれる各地域の新鮮食材や特産品を使って四季折々のハーモニーを堪能いただけます。私自身が兵庫五国を回り、生産者を訪ね季節に応じた食材を探しています。皆収穫れしんでいる身産な食材から兵庫の伝統的な農産物、希少な食材を兵庫産の金土から厳選し、その季節でなければ食することができないメニューをご用意しています。以前、動いていた鹿児島県は、野菜を中心としたイタリアンフュージョンを打ち出し婚礼メニューを立てたこともあり

一地元産の食材にこだわり創製工夫を重ねることで新たな展開ができるのですね。ラ・スイートにおける婚礼料理はいかがですか。

すべてをお二人のお気に召すままに、本物の知る人ぞ知る「ラ・スイート・オートクチュールウエディング」をコンセプトに1日1組限定で受注しています。ウエディングはお二人の門出を祝う大切なステージです。お席に届けつけてくださる皆様のおもてなしを、私ども調理スタッフが心を込めてお手伝いさせていただきます。婚礼料理においても兵庫の海・山・大地のめぐみを取り入れた本場フランス料理と経験豊富なソウリエが喜び合い、たづねをご用意しています。お二人にご満足頂くためにお好きな料理をお選びいただきアレンジすることも、一からオリジナルで作るオートクチュ

ルメニューもあり。そのためにもウエディングプランナーやソウリエスタッフのチームワークが大切です。お客さまの声を聞いているウエディングプランナーからの言葉にはできる限り応えています。今どき、厨師主導でかたくなに

一方的に料理を提供していてはクチコミなど、波及効果を得られません。とにかくお客さまに喜んでいただくことが使命なのです。

一お客さまを思うシェフに気持ちがあるからこそ、ラウンジ&バーはいつも女性たちでにぎわっていますね。

創業10周年を記念して、初となる秋をメインにしたアフタヌーンティーを展開。ホテルの若いスタッフと何回もミーティングを重ねて試行錯誤しながら企画しました。そのほか「ヒュッグなひとときをラ・スイートで過ごす北政アフタヌーンティー」をご提供しています。「ヒュッグ」とは、人と人のふれあひから生まれる温かく居心地の良い時間や雰囲気の意味するデンマーク語です。北政では自然体でリラックスでき、大切な仲間や恋人とコミュニケーションを深めたいだけ

に話せる時間



を飾りだしました。1〜4月はいちごをふんだんに使用したアフタヌーンティーを展開。ホテルの若いスタッフと何回もミーティングを重ねて試行錯誤しながら企画しました。そのほか「ヒュッグなひとときをラ・スイートで過ごす北政アフタヌーンティー」をご提供しています。「ヒュッグ」とは、人と人のふれあひから生まれる温かく居心地の良い時間や雰囲気の意味するデンマーク語です。北政では自然体でリラックスでき、大切な仲間や恋人とコミュニケーションを深めたいだけ



という思いが込められています。

一お話を聞いているだけでもワクワクできますよね。ところで厨房の人手不足が言われている中で、どのようにして育成されていますか。

昔のように根性論だけでは通用しません。基本のあいさつから徹底させます。ラ・スイートは年間通してイベントが盛りだくさんです。文化度も高く、承認されるお客さまの最も文化的レベルの差が大きい方だといわれています。まさにイベントなどを通して人としてお客さまに育られます。不得手ながらもがんばれば何かのこずやせながら、あきらめさせないように努めています。とにかく自然の恵みである食材や生産者、流通のすべてに感謝の気持ちを持つこと、それが人として

料理人として大切なことであることを伝え続けていくことが、結果的にお客さまに喜ばれる料理の創作につながるのだと思います。