

一上品で上質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、お客様の笑顔があふれています。2014年統括料理長に着任後、翌年には総料理長に就任され、「朝ごはんフェスティバル'2015」において日本一に導びかれ、料理の超人に受賞されるな



ど腕前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んに笑顔で喜んでいただいたことがきっかけです。1981年に神戸ポートピアホテルがオープンしたときに、フランスの「アラン・シャベル」で修行を積

んでいた日本のフランス料理界の重鎮上柿元勝氏と出会いました。

入社後に宴会、メンバーズクラブサロンの調理部門で勤務し、4年後、上柿元氏にアラン・シャベルへの誘いをいただき、師弟関係が始まりました。

鹿児島の百貨店からオファーを受け、レストランを開業。上柿元氏がプロデューサー、田中が総料理長として勤めました。そこまで上柿元氏を師事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、ハウステンボス「ホテルヨーロッパ」で食した上柿元氏の正統派のフランス料理はとても重厚でこれぞフランス料理の醍醐味を感じたことを記憶して

当初より地産地消をテーマに春夏秋冬を愉しむ五国の恵みを展開しました。五国は古来兵庫の総称で「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。私自らが兵庫五国を巡り、生産者を訪ね季節に応じた食材を探しています。普段慣れ親しんでいる身近な食材から兵庫の伝統的な農産物、希少な食材を兵庫県の全土から厳選し、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、勤めていた鹿児島では、野菜を中心としたイタリアンブライダルを打ち出し婚礼メニューを立てたこともあります。

一地元の食材にこだわり創意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。本物の知る人たちが集う「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。お祝いに駆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格フランス料理と経験豊富なソムリエが選び抜いたワインをご提供しています。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

ルメニューもあります。そのためにもウエディングプランナーやサービススタッフのチームワークが大切です。お客様の声を聞いているウエディングプランナーからの要望にはできる限り応えています。今どき、厨房主導でかたくなに一方的に料理を提供していくはクチコミなど、波及効果を得られません。とにかくお客様に喜んでいただくことが使命なのです。

一お客様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。

開業10周年を記念して、初となる桃をメインにしたアフタヌーンセットを7月～9月末までご提供していました。旬の桃をたっぷり使い仕上げたスイーツやセイヴォリーに加え、桃の形をかたどった「桃まんじゅう」やピーチ入りミニかき氷もご用意しました。ドリンクには白桃の風味を最大限に活かしたスムージーなど、暑さが厳しい夏にも涼しく爽やかに過ごせる時間



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してきますね。ところで厨房の人材不足が言われている中で、どのようにして育成されていらっしゃいますか。



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、来館されるお客様の層も文化的レベルの高い方が大勢いらっしゃいます。まさにイベントなどを通して人としてお客様に育てられます。不得手なものがあればほかのことをやらせながら、あきらめさせないように務めています。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。