

ちょうりし
調理師

平成
12年度
認定

こばやし せいいち
小林 誠一 さん

シンガポール、ポーランド両大使館勤務で腕を磨き、現在はホテル総料理長として和洋中の調理全てを管理する達人。



Menu X=2-(献立)

Hors d'oeuvre 前菜

Galantine de Saumon サモンに白身魚の4-ス

plat les poisson お魚の王

Espadon Fra X Ratatouille

plat les viande

Fricassee de Pou

この順番で
食べます

フランス料理の
フルコースの基本は

小学校でフランス料理の
フルコースを
先生・小林誠一

今回の食材は
地元川崎市内
神奈川県内を
中心に

日本の各地から
届いたものです

スープは
多摩区菅地域の
「のらぼう菜」が
入っています

豊かな日本の
恵みを

楽しみながら
味わって
ください！

いただきます



主に味の管理、
人の管理、お金の
管理ですね

横浜港そばの
ローズホテル横浜で
総料理長として
働いています



質問！
シェフは
どこでお仕事
しているん
ですか？

立ち上ら
ないの！



料理学校を出て
レストラン等に
就職するのが
一般的な方法

小林シェフは
どうして
シェフに？

シェフには
どーしたら
なれるん
ですか？

フランス料理はもちろん
中華料理も管理され
てるの

中華街が隣接する
場所だからすごいわね

18歳

『パシフィックホテル茅ヶ崎』
・コック見習い*親戚の紹介

22歳

『キャラバンサライ』（高級フランス料理店）
・本格的なフランス料理を習う
*パシフィック時代の総支配人の移籍に同行
帝国ホテルの村上シェフと知り合う

海外赴任前
日本料理店で
和食の研修

26歳

・シンガポール大使館付き調理師
*コック募集を見て

年に2ヶ月位の
休暇を利用し
フランスで研修
※3日位の休み
でもフランスに

28歳

・ポーランド大使館付き調理師
*シンガポール大使の新たな赴任先へ一緒に

32歳

ヨーロッパ（主にパリ）で
数ヶ月研修後『ローズホテル横浜』
・コック
*帝国ホテル村上シェフの勧めで
以来30年勤務

私の場合は――



次から次と
人の勧めのまま
今まできました

人のご縁に恵まれ
感謝しています



シェフの得意な料理は何ですか？

あつさりした味付けの煮込み料理かな
例えば鴨のあし、タレの漬け込みは短くして4時間位かけてじっくり煮込む

日本人向けに味を一つ手前で仕上げるのがコツです
うちのカレーはその奥義が生かされてるよ

横浜の歴代市長がそのカレーを愛食しているのよ



でも何と言つても基礎をしっかりと持っていないと駄目！
季節感を大事にし手間をかけることを常に考えています

料理は奥深く面白いものです

基礎をふまえた上で食材をどのように工夫してアレンジするか



料理は味づくりだけでなく彩りや形を整え見た目にもおいしく演出する技能や美的センスも必要

4、5日も休日があれば海外に行つてよその料理の味やアレンジを見に行つたり等



なんと言つても料理はお客様に喜んでいただくためのもの

いろいろな面で気を配らないと



食育を通じて
地域に恩返しを
したいし

もつともつと
人と人とのつながりを
深められればと
思ってます

料理教室や
老人ホームでも
大変喜んでもらってます

ハッピー！
どうして
給食を
作って
くれたん
ですか？



大使館時代に
出会った諸外国の
要人や出向の外交官、
もちろん
レストランのお客様

今までも
帝国ホテルで
フランス料理の
一時代を築いた
村上シエフをはじめ

さまざまな出会いが
視野を広げてくれたと思ってね

〇〇国時代は
お世話に
なっただけ

このレストラン
うちは家族がみで
利用してるのよ

素敵な
私もち度
母と果てつみほ

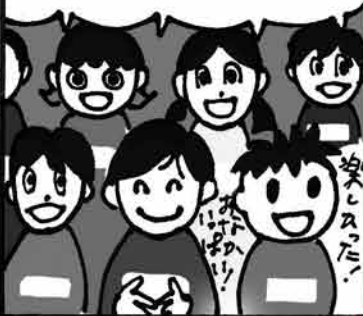
村上
ムツシ



これからも
人と人とのつながりを
大切に

常に創意工夫で
行くつもりです

素敵なお話とおいしい食事
ありがとうございました！



株式会社ローズホテル横浜

横浜中華街に隣接する高級ホテルで、四川料理「重慶飯店」、フランス料理「ブラスリー・ミリーラフォーレ」で高品質なお食事、心からくつろげるひととき、温かいおもてなしをご提供しています。

- 住所／横浜市中区山下町 77
- 電話／045-681-3311
- ファックス／045-681-5082
- 営業時間／店舗により異なる
- 休み／年中無休
- ホームページ／<http://www.rosehotelyokohama.com/>