

技能・技術優秀士

伝統ある日本料理の中に
創意工夫を表す

日本料理調理人 21年
株式会社 イーアンドイーホテル
ホテルニュープラザ KURUME

くまぞえ こういち

熊添 光一さん
(40歳)

繊細さ、美しさなど日本料理の伝統を守りつつ、時代に合わせた幅広い分野の調理法を会得しており、会席料理や創作料理を作り上げます。野菜のむき物などで季節感を表現する技術、魚をおろす技能は、高精度で美しいと評価を得ています。「素材の味を壊さないように、美しく手早く料理するよう心掛けています。自分に満足しないこと。満足したら成長しません」と、向上心の強い熊添さん。創意工夫、技術の向上に努め、氷彫刻や、包丁とまな板箸のみで素材をさばく包丁式などの勉強にも取り組んでいます。また後進の育成・指導に尽力しており、業界の発展と調理人の資質の向上に寄与しています。



ホテルメニューのひとつ
シェフこだわりの魚料理「金目鯛の時雨煮」