



【花しづき調理部】

2014年度中途入社

及川 真衣

趣味

マンガを読むこと

座右の銘

健康第一

HANASHIBUKI RESORT STAFF PROFILE 05

獲れたての地魚を扱えるのは
まさに料理人冥利につきます。

志望動機

私は北海道出身なのですが、北海道で料理人の道を歩み出した時に、現場で大変お世話になった師匠が、花しづきで現在料理長を務めている池田料理長だったんです。「本州で腕を磨きたい」というかねてからの私の希望もありましたので「館山の旅館で仕事してみないか」と池田さんから声をかけていただいた時にはすぐに決断させていただきました。

仕事の内容、感動したこと

料理自慢の宿ですから和食全般。特に今は焼き物と揚げ物の調理を担当しています。お客様持ち込みのお魚を丸焦げにしてしまうなど修行中ならではの失敗もありましたが、調理部の先輩方のナイスフォローで乗り越えてきました！お客様からは「女性の板前さんは珍しいね、頑張ってる！」とよく応援の声をいただきます。とても励みになります。

館山の魅力について

北海道と比べると冬でも暑さを感じる館山ですがとにかく海が近くて、景色がきれいなところ。目の前で獲れた魚がすぐに厨房に運ばれてくるので、こういうレベルの地魚を毎日扱えることは、料理人冥利につきます。住んでいる人の人柄もよく、のんびり温厚。働きやすい場所です。

将来の夢や目標

料理だけでなく、お客様への接客など様々な経験をして、色々なことを吸収していきたいです。将来的には実家のある北海道の田舎町で、自分の料理屋を開く夢を叶えたいと思っています。

