



料理人に聞く!

KKR平湯たから荘
料理長 大谷眞一



大谷眞一 おたにしんいち



それでも、調理科の実技テストでは常に先生から認められ、生徒の手本にされた3年間でもありました。

最近、チーズケーキ作りにはまっているそうですね

地場食材を使ったチーズケーキを試作しては職員に試食してもらったことを繰り返して、これまでに「荳胡麻(エゴマ)のチーズケーキ」、「宿継南瓜(すくなかぼちゃ)のチーズケーキ」、「桜チーズケーキ」などを甘味としてお出しました。嬉しいことにお客様から大変好評をいただいております。

一番人気の料理を教えてください

A5飛騨牛など、地場食材をふんだんに使った「奥飛騨(なごみ)会席」が一番人気です。田舎に帰ってきたような「ほっこりと和める」料理で奥飛騨の四季を感じていただきたいと思います。



朴菜みそ陶板焼き

料理人をしていて良かったことは?

お客様が笑顔になられたり、お客様から直接「美味しかった」との言葉をいただいたり、やりがいを実感できることです。また、オリジナル料理を創作できるといった「楽しさ」も味わえます。



KKR平湯たから荘料理長

出身地 岐阜県

経歴等

- オテルド・マロニエ 下呂温泉
- 名古屋市交通局 健康保険組合 温泉保養所 清風荘
- 下呂温泉 清風荘 料理長

余談ですが、家族との外食で子供から「お父さんの作った料理が一番美味しい」と言われた時は、調理人冥利に尽きますね。

料理人となったきっかけを教えてください

小学生の頃に母を手伝いながら料理を作ることの「楽しさ」や美味しいと喜ばれる「嬉しさ」を覚えてしまい、次第に食へる関心が高じて、中学卒業後は岐阜市内にある高校の調理科に進学しました。

高校時代は苦勞をされたそうですね

親元を離れ、岐阜市内の料亭に住込みながら高校(調理科)に通っていました。昼は高校、夜や休日は料亭で修行といった二重生活で、部活もできず、友達と遊びに行くこともできませんでした。



豪華A5飛騨牛ステーキ付き会席



奥飛騨 和会席

令和6年度KKR料理コンテスト 第3位優良賞 受賞 (KKR紙)

たから荘料理長のご紹介

緑茶入りの
メレンゲ(雲)



鮭焼おにぎり

温泉玉子の
黄味(月)



出汁をかける
と
月が現れます



完成!



優良賞
KKR
平湯たから荘

雲月

大谷 眞一作

夜空に隠れる満月を表現した温泉玉子の黄身に、緑茶を入れたメレンゲを被せ、月が隠れる雲をイメージしました。お好みの薬味を入れ、緑茶風味の出汁でお召し上がりください。

大谷料理長のモットーは、料理への深化と進化。「お客様へKKR(こころ)を込めた良質な料理を提供したい」という熱い想いを持つ方です。

標高1,240mにある当館では、美しい夜空が望めます。夜空に漂う「雲」と隠れ現れる「満月」の風景が眼下に広がるよう工夫しました。



KKR平湯たから荘 支配人代理 野上 和明

KKR平湯たから荘 大谷 眞一

