

KKRホテル熊本 料理長紹介



中国料理長 兼行辰広

出身地 福岡県
経歴等

- ・青年調理士全日本中国料理コンクール金賞・世界大会銀賞
- ・日本中国料理協会功績賞
- ・アーバンリゾート昭和の森料理長
- ・京鼎櫻料理長
- ・西武文理大学非常勤講師



味わいの刻コース

世界大会で銀賞!!

国内大会のチャレンジ3回目、香港で行われた決勝戦で金賞となり、マレーシアの世界大会に出場することができました。当日の出場者は10名、国によっては多額の報奨金が出ていたり、それぞれの国の名誉を背負って出場したライバルの熱意と技術力の高さに驚くばかりでした。大会当日はオープンのタイマーの時間を勝手に変えられるなどトラブルもありましたが、銀賞を頂くことができました。この頃から香港への憧れが強まり、足繫く通っています。



座右の銘 龍馬精神

(ロンマー・チェンセン)

中国語で、龍のように天にのぼり馬のように走り続ける不撓不屈の精神のことをいい、いつまでも意気軒高でいたいと思っています。ベテラン世代になると「今の若い奴は…」と言う方もいますが、彼らの才能を認め、また彼らに負けないような気持ちでこれからも色々な仕事に取り組んでいきたいと思っています。



学校で講師をはじめ 幅広い活動をしています

教員の資格を取り、学生に中華料理を教えたりと若い世代とも交流してきました。料理教室や賞味会といったイベントを何度も行い、多くのお客様と話をしてきたことも大いに勉強になりました。現在は、地元の国立病院と共同で、制限のある病院食をいかにおいしくし、患者さんに喜んでもらえるかチャレンジしています。こういう取り組みを通じて料理人としての幅を広げることができればうれしく思います。



楊貴妃ランチ



国立病院機構熊本医療センターにて