

KKRホテル熊本 料理長紹介



洋食料理長 鹿田 明秀

出身地 熊本県

経歴等

熊本・博多・広島のホテル・
ゲストハウスで腕を振るう。



調理師になったきっかけは

母の実家が料理屋を営んでいたの
で、幼い頃から祖父の手伝いをして
いた事が調理に興味を持つきっかけ
となり、調理師学校に行きました。



BSP ビーフシチューポット

料理人としての心構えは

時間は有限

可能性は無限大∞

失敗を恐れず何事もチャレンジをする気持
ちでいつも仕事に取り組んでいます。



レトルトビーフシチュー

コロナ禍でチャレンジしたこと

コロナ禍になりホテルの売上が減少してしま
った時、何かできることはないかと考え、
ホテル名物のビーフシチューをポット型
のパンに入れ BSP (ビーフシチューポット)
として販売したところ大ヒット。

火の国サラマンダーズのスタグルとして
も有名になりました。

その他にも、菓子部門にも力を入れ、ア
ップルパイやJA 果実連様とコラボした
デコポンパイを作っています。これか
らも、「ピンチをチャンスに」の精神でや
っていきたいと思います。

