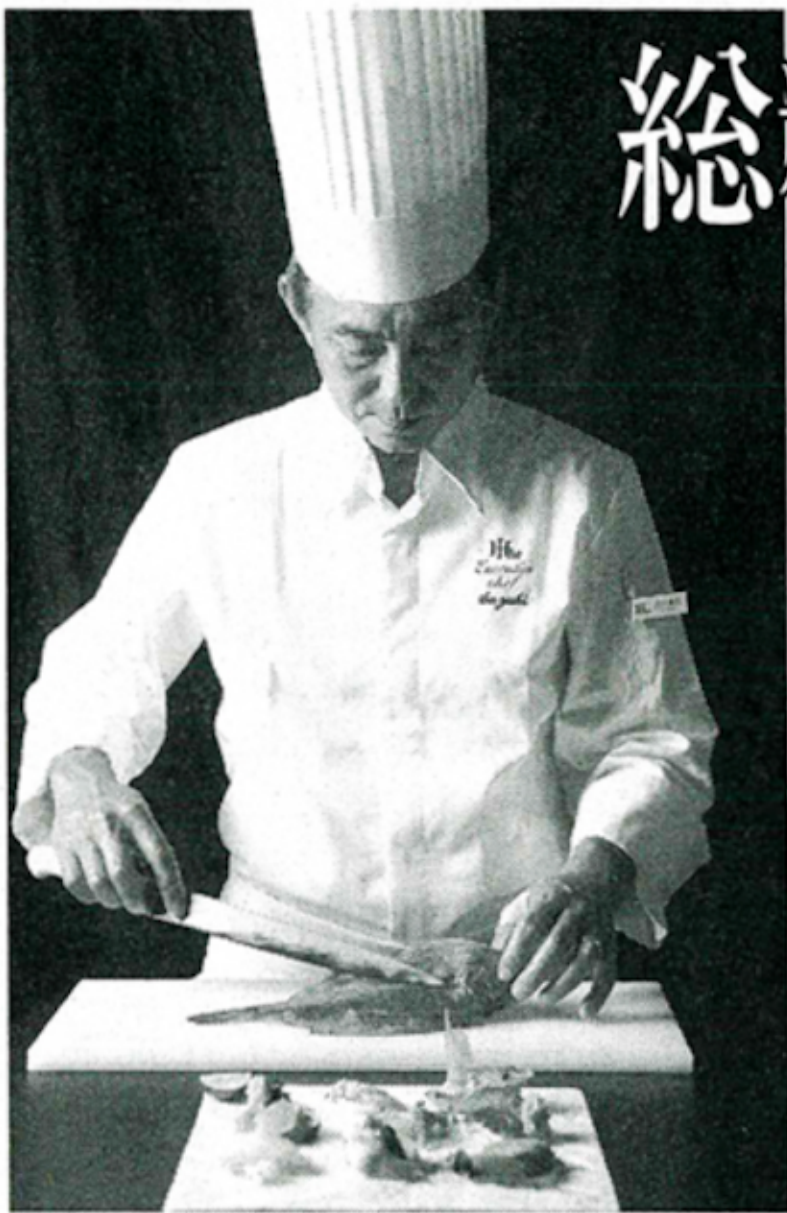


# 総料理長が知事賞受賞



知事表彰を受けた鈴木総料理長



森川敬一社長

伊良湖ホテル&リゾートは、伊良湖岬恋路ヶ浦に昨年開業したリゾートホテル。南国のバリをイメージシ

た内装と鈴木氏の創作フレンチが売りだ。鈴木氏は本場フランスで修行し、フランス騎士称号「シユヴァリエ」を持つほか、京料理や中華、韓国料理も学び、高い調理技術を持つ。

森川社長は「周辺のホテルの食事はバイキング形式が中心だが、ゆったりと着

## 地元食材で創作フレンチ

渥美半島の魅力を発信

旅行業のステイプランナー（本社名古屋市中村区大秋町2の51、森川敬一社長、電話052・308・6857）が運営する伊良湖ホテル&リゾート（田原市伊良湖町）の鈴木康弘総支配人兼総料理長がこのほど、調理人として愛知県知事賞を受賞した。地元食材を使った創作料理が評価された。森川社長は「これを機に、伊良湖をはじめ渥美半島の魅力を全国にアピールしたい」と意気込んでいる。（吉川英司）

席して、シェフの料理を楽しめるホテルレストラン」として差別化しており、「地元の女性客を中心に定期的に食事に使ってもらったり夫婦での来店など、客数は順調に増えている」という。

料理には市町村別で農業産出額全国1位の田原市の野菜や、三河産の魚介類や畜産品、山菜など地元食材をふんだんに使う。鈴木氏は「三河は質の高い食材がトータルにそろう宝庫だ」と、味はもちろん、安全性にもこだわった料理を提供する。今回の受賞にも「地元食材のアピールなど社会貢献が評価されたと思う」（鈴木氏）と自己分析している。

渥美半島の先端にある伊良湖岬は、交通アクセスの不便さから県外やインバウンド（訪日外国人）客が少ないことが課題となっている。森川社長は「景観の美しさや、食材の豊かさを広く宣伝して、関東方面や欧米からの旅行客を増やしたい。シェフの受賞はアピールポイントになる」と期待しており、今後は地元食材の魅力を広く紹介できる仕掛け作りにも取り組む方針だ。