

YOKOGAO 拝見

〔海の台所 稲瀬 いなせ〕

総料理長 奥村 哲也さん

Okumura Tetsuya / 昭和59年 3月12日生



「青森のブランド食材を存分に味わってほしい」と話すのは、ダイワロイネットホテル八戸1Fにある『海の台所稲瀬』総料理長、奥村哲也さん。八戸市の中心街に位置し、地元人のみならず県外からのビジネスマンや観光客にも人気のお店です。

奥村料理長は調理師専門学校を卒業後、主にホテルの和食店などで腕を磨き、今年2月「稲瀬」の総料理長に就任。「当店では、地元八戸の海鮮はもちろん、県内外の厳選食材を使った料理が味わえるのも特徴です。四季折々の味を求め、直接生産者を訪れて仕入れることも多いですね」と話す奥村さん。

稲瀬ではこれまでも大間産のマグロ食べ比べ、金木町産の高級馬刺、小川原湖直送の生しらうおなど、こだわりの産地直

送シリーズが大好評。先日も六ヶ所村の尾駮漁港を訪れてきたという奥村さんは、これら食材の持ち味を最大限に引き出す調理法を常に心がけているといいます。そんな選り抜きの旬の食材を八戸にいなながら味わえるのも「稲瀬」ならではの贅沢。また「お客様のご要望に幅広く応えていきたい」との思いからバラエティに富んだメニューを用意。ボリューム満点の定食から晩酌に合わせた単品料理など、宴会や接待の場のみならず幅広いシーンで利用できるのも魅力。「今後は青森県内各地の郷土料理の提供を検討しています。これからも青森の食の魅力とともにお客様に喜んでいただける美味しさを追求していきたいですね」。

いよいよ忘年会シーズン到来。今年も長引くコロナの影響下ではありますが、1年の締めくくり、そして年始めのひと時を、稲瀬の美味しい料理でいかがですか？



海の台所 稲瀬
八戸市八日町1-1
ダイワロイネットホテル1F
TEL.0178-41-2212