



熊本県白珠調理師会会長

全国日本調理技能士連合会名匠師範

日本料理一級技能士

全技連（日本料理）マイスター

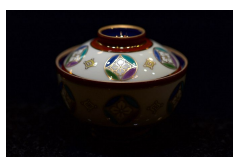
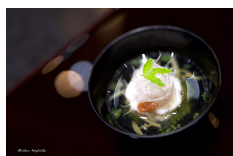
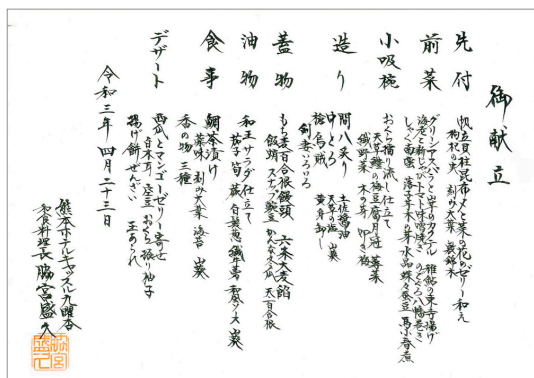
平成二十七年度現代の名工

平成二十九年度秋 黄綬褒章受章

熊本県日本調理技能士会副会長

名匠 脇宮盛久

（熊本ホテルキャッスル 和食料理長）



先日ご紹介したばかりの名匠脇宮盛久氏（黄綬褒章受章者、現代の名工）。本日は、脇宮流「新緑会席」を試食させて頂いた。正直なところ、「非の打ち所がない」。最初にサーブされた先付や前菜は写真下の通り、食べるのが勿体無いほど、アーティスティックさを放っている。

以前、京都の吉兆個室にて、侘び寂びの世界を頼張ったことがあったが、この熊本の地の脇宮流「新緑会席」料理は勝るとも劣らない。これこそ、知らねば損をした気持ちになるような、名匠の料理である。一つ一つの料理を説明するのに、言葉足らずになりそうな逸品揃いである。

特に、食事としてサーブされた「鯛茶漬け」については、美味どころの騒ぎではない。胡麻の魔法が掛けられた「鯛茶漬け」は食テロのようだ。キャリア3年目のウェイトレスや黒服が運んできてくれたが、ウェイトレスは本格的な料理の器に、驚きの色を隠しきれぬ表情であった。無理もない。名匠の弟子たちも、本日のような会席料理を創り出す名匠の手捌きや盛り付けられた器を見て、腰を抜かしたに違いない。

勿論、このような特別料理については「予約」が必要になるが、コロナ禍の中、家族だけのお誕生会や記念日に、是非、お試しいただければと！尚、熊本ホテルキャッスルには「細川」という個室があるので、他人との接触を完全に遮断できる安全安心な施設としてオススメしたい。