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



匠 名

遊

脇 屋 が、思いの外、頑固なと、や企業主催の教室でも、現在は、同ホテルの和な より、 何か一へ -か一つ食したい気持ちで爆発しそうだ。 匠への接触なり会話なりが激減している中で、近い内に、何とかランチタイムでは会席料理となっているが、匠の「八寸」は見事なまでにアーティスティック。

頑固なところが匠らしく、素晴らしい。公室でも、「和食」の真髄を伝授しているという。語りは非常にいたがいの和食料理長として朝食の面倒から弟子の指導をする傍らい

語りは非常にソフトトーンである理導をする傍ら、高等学校の調理科

何とかランチタイムでも良いのにアーティスティック。コロナ禍

以下



















けの話で、宝の持ち腐れとなっているのではなかろうかと・・・。和の世界」を多くの方々へ周知したいというのが正直なところである。従来のままでは勿体無いだ同ホテルの常連として物申させていただければ、この匠を全面に打ち出し、本物の「脇宮盛久の

おり、間、髪を容れず、今にも注文したいほどである。つ一つの料理の盛り付けが繊細であり、お味の程は言わずもがな。特に、吸い物が記憶に刻まれて以下献立のように、数年前に匠が黄綬褒章を受章した記念会席料理を食したことがあったが、一 に存在するのは、食道楽にとってはすこぶる幸運なこととなる。久氏(熊本ホテルキャッスル九曜杏和食料理長)のことである。若くして現代の名工、黄綬褒章を受章した匠との語らいは、と とても奥深い。 よって、 匠がこれほどまでに身近い。その匠とは、脇宮盛