



料理長インタビュー “ご宴会の料理に込める想い”



※画像はイメージです

ご宴会・イベントをご検討されているお客様に向けて、
ブリーズレイ・プライベートテラスの料理長に、ご宴会の料理づくりについてお話を伺いました。



企業様・団体様のご宴会の料理を考える際に
意識していることはありますか？

ご宴会では、事前にいただくお客様の情報をとても大切にしています。
参加されるお客様の年齢層や業種、会の目的などによって雰囲気が大きく変わります。
そのため、「どんな方が参加されるのか」「どんな会にしたいのか」といった情報をもとに、
味付けやメニュー構成を調整することもあります。

私は以前ホテルの厨房で働いていた経験もありますが、ホテルではある程度決まった
宴会プランの中で料理を提供することが多くあります。
その点、ブリーズレイではお客様のご要望に合わせて
料理を考えることができる自由度があります。
ご依頼いただく方と一緒に、その会に合った料理を作り上げていく。
そういった部分も、この会場ならではの魅力だと感じています。



**ブリーズレイでは、100名以上の企業様・団体様にも
多くご利用いただいています。
大人数のお料理提供で工夫している点がありますか？**

大人数のお料理を考えるときは、「人数が多いからこそ美味しくなる料理」を意識してメニューを組み立てています。

例えば煮込み料理などは、10人前で作るものと100人前で作るものでは、味の出方がまったく違います。

量が増えることで素材の旨味がしっかりと出て、より深みのある味わいになることもあるんです。

そのため、「この人数だからこそ一番美味しく仕上がる料理は何か？」という視点でメニューを考えるようにしています。

また、お肉料理ひとつとっても、塊のまま焼いてから切り分けるのか、別の調理方法にするのかなど、調理工程を変えることで仕上がりは大きく変わります。

ご利用人数に合わせて最適な調理方法を選ぶことも大切にしています。

見た目の部分でも、ご宴会ならではの「豪快さ」や「華やかさ」を意識しています。

コース料理の場合も、細かな装飾よりも、会場に運ばれてきた瞬間に印象に残るようなインパクトのある盛り付けを大切にしています。



**ご宴会の現場ならではの難しさや、
料理人として意識していることはありますか？**

**全国に会場を展開するディアーズ・ブレインだからこそ
実現できる料理の強みはありますか？**

ご宴会では、急なご要望やアレルギー対応など、その場で判断しなければならない場面もあります。

そういった時には、これまでの経験や知識を活かして「今ある食材で一番良いものを作る」という瞬発力も大切にしています。

突然のリクエストにもできる限りお応えできるように、柔軟に対応することには自信があります。

料理人としては、つい「良いものを作りすぎてしまう」こともあるのですが（笑）、それもお客様に喜んでいただきたいという思いからです。

ディアーズ・ブレインは全国に会場があるため、料理人同士のつながりが広いことが大きな強みだと思います。

他のエリアのシェフと情報交換をする機会も多く、地域ごとの食材や料理のアイデアを共有できる環境があります。

離れた土地の食材でも仕入れルートを持っていることがあり、そうしたネットワークを活かして料理に取り入れることができるのも魅力です。

企業様・団体様の大切な節目となる宴席を、料理を通して印象に残るひとときに、ブリーズレイでは一皿一皿、心を込めてお作りしています。

皆様にとって特別な時間となるよう、スタッフ一同お手伝いさせていただきます。