



**RESTAURANT SUNTORY**  
**JAPANESE CUISINE**

鮨・鉄板焼・和食・ラウンジ・個室

**総料理長 上久保 剛 プロフィール**

上久保 剛は、2016年にレストランサントリーに入社。日本で多くの注目を集めた和の鉄人、道場 六三郎氏の下で20年以上に亘り働いた経験を活かし、レストランサントリーの総料理長を務めています。総料理長に就任する前は、銀座の日本料理の名店「ろくさん亭」で8年間、「懐食みちば」で13年間、料理人としての研鑽を積みました。

料理人を志したのは18歳の頃。食べることを楽しむだけでなく、もっと色々な料理を知りたいと思い、本格的に料理に興味を持ちます。そしていつしか「この道に進めば、いつかきっと感動的な料理をつくることができる」と確信します。

下積み時代は、伝統的な技術や技能、味付けなど、本格的な日本料理をつくるために必要なことすべてを学びました。彼が今も大切にしている信念が二つあります。一つ目は、無駄をつくらないこと。食材を無駄なく活用するために柔軟な発想ができる人こそが優れたシェフだと考えています。そして二つ目は、旬の食材を見つけて取り入れること。旬の食材は鮮度が良くより美味しい料理をつくることができます。

「美味しい料理は、喜びの瞬間をつくる」。これは、上久保がよく思い出す師匠からの大切な教えです。「日々最高の料理を提供することで、来店されるお客様一人ひとりに幸せを届けられる」という考えが原動力となり、レストランサントリーのメニューに磨きをかけているのです。

料理人として一番得意で好きなことは何かという問いに、次のように答えています。

「酒、味醂、醤油と甘味を加えた出汁でコトコトと煮込む煮物を作るのが好きです。ひとつひとつの食材に旨味を染み込ませるために、時間をかけて作ります。この手順は私の心を落ち着け、調理のプロセスをゆっくりと楽しむことができます。近頃は、何もかもが時間に追われ、時が急ぎ足で過ぎていく中、人々は立ち止まってその瞬間の全てを受け入れることを忘れてしまっているのではないかと思います。お客さまがふと我に返り、リラックスしてお食事を召し上がっていただける、そのような優雅な雰囲気でお迎えしたいと思っています。ハワイの美しさを満喫していただくことはもちろんのことですが、私どもがご提供するお食事で、日本に行ったような気分になっていただければと思います。」

上久保の指導により、レストラン サントリーはハワイでも評価の高い和食レストランであり続けています。彼の日本料理に対する専門知識、品質へのこだわり、地元の食材を使った創作意欲が、レストラン サントリーを東洋と西洋の真の架け橋として位置付けています。上久保はこれからも、ハワイ在住者やハワイを訪れる海外のお客様に日本の食文化を伝え、また日本のお客様にはハワイの食文化を伝えていきたいと考えています。

## メディア連絡先

Paige Norris, PacRim Marketing Group Inc.

パックリムマーケティンググループ ペイジ・ノリス

[PR\\_Japan@pacrimmarketing.com](mailto:PR_Japan@pacrimmarketing.com)

ハワイ：1-808-469-4852 | 東京：03-5572-6066