

西武グループの鉄道・ホテル・レジャー・スポーツといった幅広い事業を舞台に、こどもたちが「1日〇〇長」に就任しお仕事を体験していただく機会を提供します。

～「1日〇〇長」体験レポート～

品川プリンスホテル「ハプナ」1日料理長

ハプナでの体験内容

【フロア】お客さまをお出迎え、お見送り 【キッチン会場】料理の盛り付け、提供



レストラン入り口で、お客さまをお出迎え

ランチタイムが始まり、おいしい食事を楽しみにしたお客さまがレストランにお越しになりました。1日料理長は、レストランの入り口でお客さまをお出迎えし大きな声で「いらっしゃいませ」と声をかけていきます。「1日料理長がんばって」と、笑顔を向けてくださるお客さまもいらっしゃいました。

料理の盛り付けは、慎重に丁寧に

メインディッシュとなる肉料理の周りを、付け合わせの野菜やエディブルフラワーを使って盛り付け、仕上げのソースをかけました。慣れない調理道具で、小さくカットされた野菜をつまむのも難しく、苦戦しながらも“肉料理に映える美しい盛り付け”をイメージし、皿の上で表現しました。



お客さまに「お召しあがりください」と料理を提供

盛り付けた料理をお客さま役のご家族に提供しました。料理の正面をお客さま側に向けてるように位置を調整しながら、丁寧に盛り付けた料理が崩れてしまわないように慎重に皿を動かしました。お客さまから「きれいに盛り付けられていますね」「おいしそう」と声をかけられると、喜びがわいてきます。

1日料理長を体験して



小学1年生

料理はお母さんのお手伝いで時々することがあります。お手伝いはいつも楽しいので、今日も楽しみにしていました。盛り付けは迷わないでできました。盛り付けた料理を「かわいい」「おいしそう」と言ってもらえて良かったし、食べてみるとおいしかったです。



小学4年生

料理の盛り付けは難しかったです。野菜などでつくられた細かい飾りを、こんなふうに盛り付けたいというイメージはありましたが、それをお皿の上でどうやって形にすればいいのかなと考えながらやってみました。きれいに盛り付けられて嬉しかったです。

ハプナ料理長から1日料理長体験者へのメッセージ

料理人という仕事は人を笑顔にできる、一生続けられる最高の仕事だと思っています。その料理人の仕事の一端を体験していただいて、魅力が伝わったなら嬉しいです。一緒に料理ができる日を楽しみに待っています。



ハプナ料理長
吉村 幸修さん