

銀河離宮料理長

あ べ ひろ ひさ

阿部 博久



経歴

- 岩手県岩泉町出身
- 20歳で盛岡調理師専門学校に入学。
- 調理師学校を卒業後、ドイツ「ホテル ニッコー デュッセルドルフ」で和食を2年間修業。
- 帰国後、東京の老舗「京懐石 みのきち」でさらに2年間の修業を重ねる。
- 盛岡の恩師より声がかかり「茶屋 千鳥」、「料亭 喜の字」でさらに修業重ね、29歳の若さで「盛岡北ホテル」の料理長に就任。
- 平成16年7月「銀河離宮」の開店とともに料理長に就任。その4年後には料理長と店長を兼任し現在に至る。

その他経歴

- 岩手県調理師会 副会長
- 盛岡調理師専門学校で非常勤講師として約10年指導。（平成28年まで）
- 婦人部、外国人への料理教室も実施

賞・コンクール

- ☆平成5年 盛岡調理師会会長賞
 - ☆平成16年 岩手県調理師会会長賞
 - ☆平成16年 岩手県外食産業協会 奨励賞
 - ☆平成16年 岩手県知事賞（青年卓越技能者）
 - ☆平成19年 岩手県法人化三十周年会長賞
 - ☆平成29年 岩手県知事賞（卓越技能者）
 - ☆平成30年 全国日本調理技能士会連合会会長賞
- ・・・ 他

やりがい

- ・お客様に喜んでいただくこと。
- ・お客様に非日常を味わっていただくこと。

