

栗栖基

和食 熊彦



栗栖基

栗栖 基

1961年12月7日生まれ
株式会社熊彦 代表取締役

■プロフィール
日本料理アカデミー会員
京都料理研究会理事
中日文化センター講師

Motoi Kurisu

Born 7 December 1961
Executive Director of Kumahiko Inc.

Profile:
Member of Japanese Culinary Academy,
Director of Kyo-ryori Mebaekai, and
instructor at Chunichi Cultural Center.

五感を揺るがす料理の創造

京都の料理屋を継承する誇り。
伝統料理から新しさを生み出す。
自然の恵みに感謝する。

1928年、京料理「たん熊」は、曳き船で有名な京都高瀬川のほとりに誕生。「たん熊北店」の屋号は、創業者栗栖熊三郎の「熊」と、彼が修行したしにせ「たん栄」の「たん」にちなんだものである。料理人として家業の継承と祖父、父の偉業を伝承することはもとより、日本食文化のメッカである京都で料理屋を営むこと誇りに思う。自然の恵み（太陽と水と大地のエネルギー）に感謝の気持ちを抱き、先人が培ってこられた日本料理の伝統を踏まえながら、新しい日本料理を生み出していきたい。料理とは作り手と食べ手の共同作業である。伝統に磨き抜かれた「熊彦」の京料理で四季折々の味覚をお楽しみいただくよう、旬の食材をふんだんに、器の一つ一つにまで細心の気配りをしている。日々、食べ手側の立場を想定して調理に取り組み、人の体に活力を与える料理を創造することを心がけている。

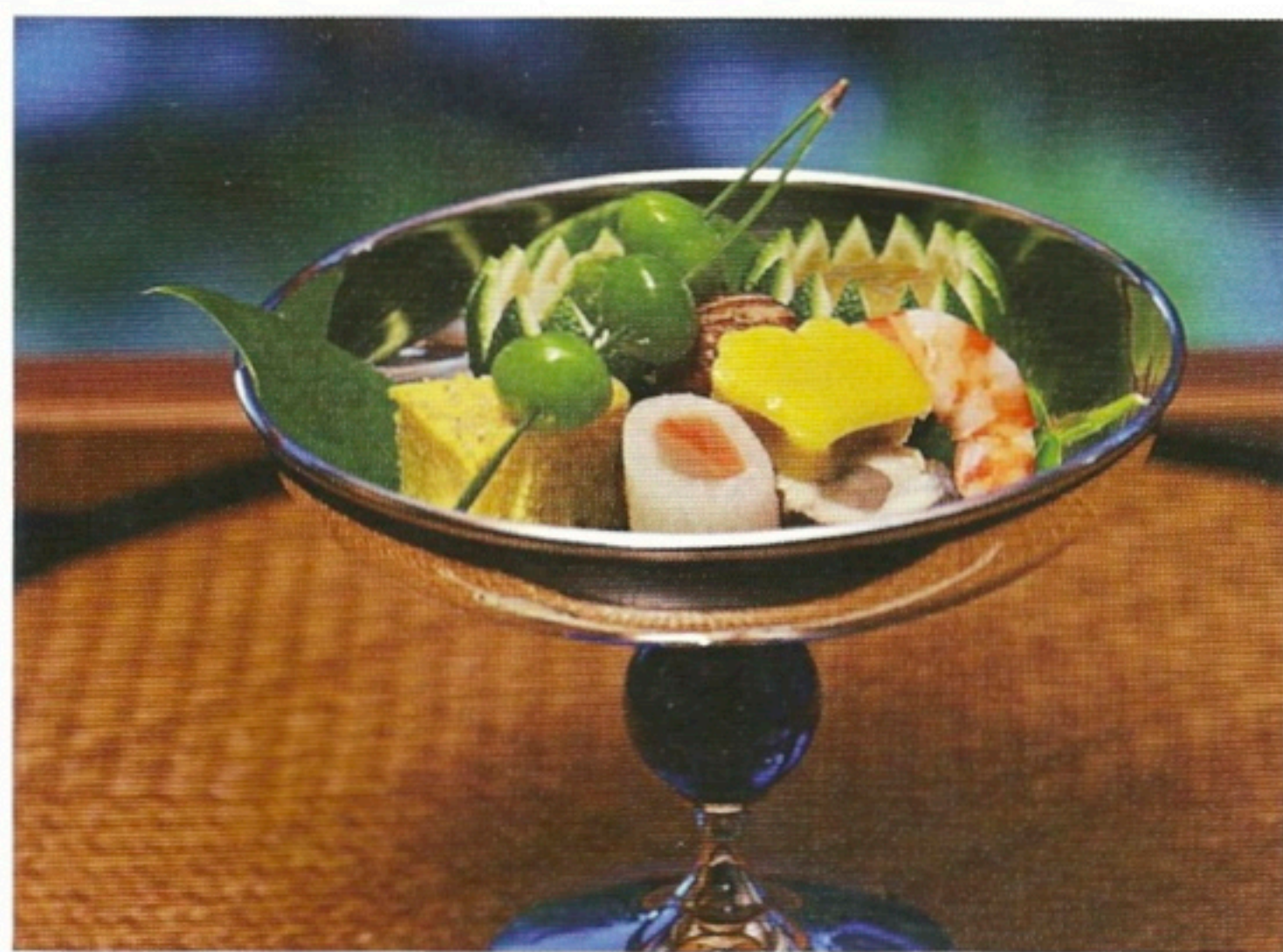
料理人は、仕事を通じて人々に幸福感を提供する事ができます。自己の研鑽を基軸とし次代に適応した日本料理の創造と、若手料理人の育成に取り組みながら、自身も自然を崇拝し、人間の分をわきまえた料理人を目指していきたいです。

Japanese Cuisine to Stir the Senses

The pride of inheriting a Kyoto restaurant.
Innovative ideas born from traditional dishes.
Ever thankful for the gifts of nature.

Tankuma was founded in 1928 along the banks of the Takase River, famous for its tugboats. The name is derived from the name of its founder, Kumasaburo Kurisu's (kuma) and the restaurant where he trained, Tanei (tan). Greater than the pride I feel for inheriting this great business from my father (who inherited it from his father) is the pride I feel in running a restaurant in Kyoto, the mecca of Japan's food culture. Ever grateful for the blessings of nature - energy from the sun, water and land - I seek to create new dishes by touching on traditional ones cultivated by my predecessors. Cuisine is collaboration between the creator and the diner. So that the customers may enjoy the taste of the seasons through the refined traditions of Kumahiko Kyoto cuisine, I use seasonal ingredients liberally and pay careful attention to every single item that goes on to the dish. I look at things from the customer's perspective and am dedicated to creating dishes that give people a sense of vitality.

Being a chef means you can provide people with a sense of joy through your creations. My goal is to be a chef, with my study as my foundation, a sense of who I am and an admiration for nature, invested in creating Japanese cuisine for a new era, whilst also nurturing the next generation of chefs.



嵐山 熊彦「月見の頃の前菜」

Arashiyama Kumahiko "Amuse for moon viewing"



嵐山 熊彦

京都府京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町
5-1
電話 075-861-0004 FAX 075-864-1689
<http://www.kumahiko.com>

Kumahiko Arashiyama
5-1 Susukinobaba-cho Saga Tenryuji Ukyo-ku Kyoto
Tel. +81-75-861-0004