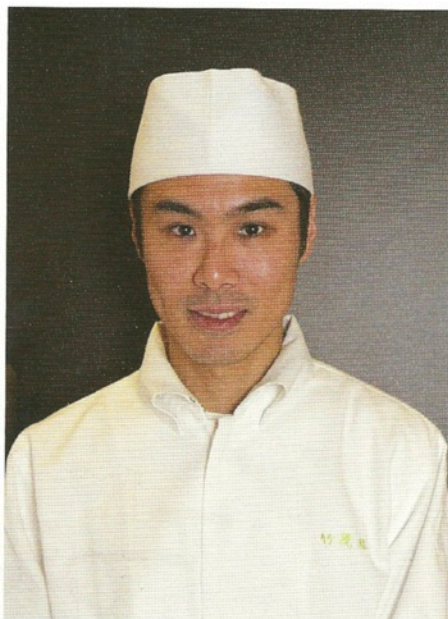


佐竹 洋治  
京料理 竹茂楼  
京懐石 美濃吉本店



佐竹洋治

1975年2月9日生まれ  
「美濃吉」若主人、調理総支配人

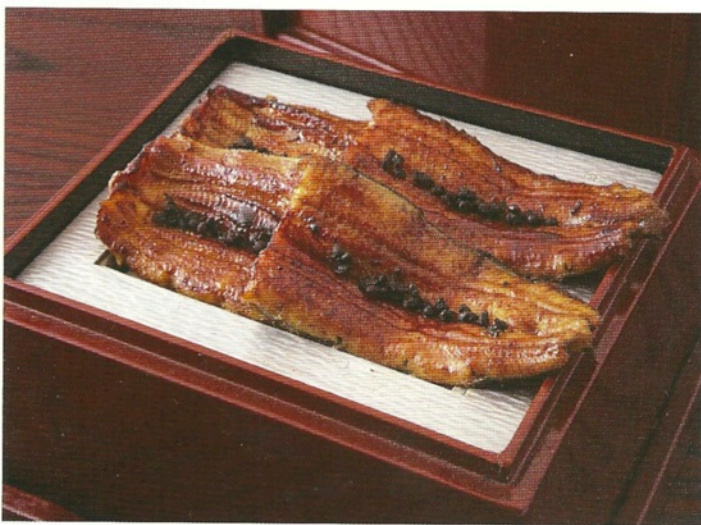
■プロフィール  
大学卒業後、臨済  
「美濃吉」十代目佐竹力雄の次男として生まれる。  
立命館大学経済学部卒業後、「南禅寺 瓢亭」にて3年間勤務後、「美濃吉本店 竹茂楼」へ。

Yoji Satake

Born 9 February 1975  
Managing director and chef of Minokichi

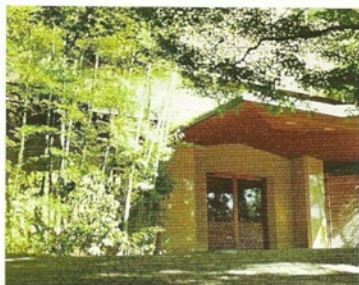
Profile:  
Born as the second son of Rikifusa Satake, the tenth owner/chef of Minokichi. After university, trained at Nanzenji Hyoteli for three years, then began working at Minokichi Honten Takeshigero.

佐竹 洋治



名物 鰻蒲焼

Minokichi signature eel kabayaki



京懐石 美濃吉本店 竹茂楼  
京都府京都市左京区粟田口鳥居町 65 番地  
電話 075-771-4185  
http://www.minokichi.co.jp

Kyo Kaiseki Minokichi Honten Takeshigero  
65 Torii-cho Awataguchi Sakyo-ku Kyoto  
Tel. +81-75-771-4185

## 心を満たす料理の創造

人間の味覚というものは十人十色。

最大公約数の献立と味つけ。

茶道稽古等にも精進する。

「京懐石 美濃吉 本店 竹茂楼」は、江戸時代享保年間（1716年）の創業という歴史を持つ、老舗の京料理店である。元々、料理を作ることが好きであった事と、家業を継ぐ意思をもち、調理の世界へ入った。人間の味覚というものは十人十色と言われるように、それぞれの方が違った感性や味覚を持っていると思う。それらの中で「最大公約数の献立と味つけ」というものを常に計算しながら料理を創造する日々である。京懐石は、鰻蒲焼料理を例にだすと「鰻裂き3年、串打ち7年、焼き一生」という言い伝えがある通り、大変高い技術が必要なものである。さらには、京懐石の献立を創造する際には自身の「感性の高さ」が必須となるため、常日頃より料理の探求だけではなく茶道稽古等にも精進しなくては行けない。しかしながら、自身の創造した料理が、お客様の幸せに繋がる時があるからこそ、この仕事を誇りに思う。

今後の重点課題としては「次世代の調理師の教育」です。実施中の「調理8年カリキュラム制度」「カウンセリング制度」を元に、どれだけ多くの世界に通用する日本料理シェフを育成して抱えることができるか。これが今後の行く末を決める一番重要な事だと考えています。

## Cuisine That Maximizes Diner Satisfaction

Different people have different tastes.

We create menus and flavors to please the broadest possible tastes, whilst maintaining the values of tea ceremony.

Kyōkaiseki Minokichi Honten Takeshigero was founded in 1716 making it one of the longest standing restaurants in Kyoto Cuisine. I always loved cooking and intended to succeed my father in the business so I entered the world of cooking. Each person has their own palate - a different sensitivity and sense of taste. I spend my days creating dishes in an attempt to make menus and flavors to please the greatest common denominator among all those palates. There is a saying about grilled eel that "learning to gut the eel takes three years, skewering it seven, and cooking it - a lifetime." In Kyoto kaiseki as well, a high level of skill is needed. Because the creation of a menu also requires a high degree of personal sensitivity, one must not only devote oneself to the quest for great food, but also the practice of tea ceremony. But precisely because the creation of foods is intertwined with the happiness of our customers, I feel great pride in my work.

Going forward, the nurturing of the next generation of chefs is the most important issue. We currently have an eight year cooking curriculum and counseling system in place. The question now is, how many world-class chefs of Japanese cuisine can we nurture and support. This is the most important determinant of our future.