

レークサイド君ヶ野 調理長 新井 篤



profile.

愛知県出身。江南市古知野中学校を卒業後、和食調理の道に入る。京都市の京料理 京藤で6年間の修行ののち、21歳で名古屋観光ホテル 呉竹に入社。途中、総合結婚式場での9年間の調理も経験しながら、延べ12年間に渡り、和食懐石の名店 呉竹の味を支える。

平成6年京都府京田辺市に日本料理 新山を開店。同店を閉店後、請われて津市白山町の夢窓庵の料理長に。その後も、松阪市の松燈庵、津駅前の割烹・和風れすとらん ヤマニ、津市雲出長常町のくもづホテル&コンファレンス、津市雲出本郷町のすし処 やま幸など、延べ48年を超え、和食・懐石料理一筋に道を歩む。

「丁寧に真心込めてお作りしておりますので、お時間を頂戴しますことあらかじめご了承ください。」

[資格]

昭和47年11月 調理師免許取得

昭和62年12月 ふぐ処理師免許取得（愛知県）

レークサイド君ヶ野 ホールマスター 宮田 政則



profile.

美杉町八手俣出身。白山高等学校を卒業後、近鉄百貨店に入社。主に大阪の百貨店で接客の最前線を経験したのち、地元的美杉リゾート ホテル魚九で勤務。

「これまでの接客の経験を活かし親切・丁寧な対応を心がけてまいります。」