

東京ディズニーリゾート

の料理人



©Disney

料理の味だけではなく夢や楽しみを大切にする料理人もいます。東京ディズニーリゾートの料理人に聞いた、ゲストを魅了し続けるための取り組みを紹介します。



東京ディズニーランドの料理人

東京ディズニーランドのワールドバザールにある「れすとらん北斎」は、浮世絵師、葛飾北斎の名前を冠した和食レストラン。店舗を統括する島根徹明シェフに話を聞きました。



(株) オリエンタルランド フード本部 フード販売部 フード販売グループ

シェフ 島根徹明さん

1990年(株)オリエンタルランドに入社。イーストサイド・カフェなど複数店舗を経て、2021年より現職。現在はメニュー開発やオペレーション管理の業務にも従事。

シェフの仕事

私の主な仕事は、調理管理やオペレーション管理、メニュー開発です。「れすとらん北斎」を支える大勢のキャストの仕事がスムーズに行くよう、マニュアルを用意し、困っていることがないか、声をかけるようにしています。





調理の留意点

誰が調理をしても品質が高く、安全な料理を提供できるよう、加熱温度や調理方法、調理時間などを定めています。料理提供時にゲストに料理の良さを伝えられるよう、食材や調理の工夫などの知識を共有しています。

メニュー展開

「れすとらん北齋」は、3世代にわたるファミリー層のご利用が多い和食レストランで、最近は海外からの旅行客も増えています。天ぷらやちらし丼などメニュー名を見ただけで料理が思い浮かぶような定番の日本料理をご用意しています。

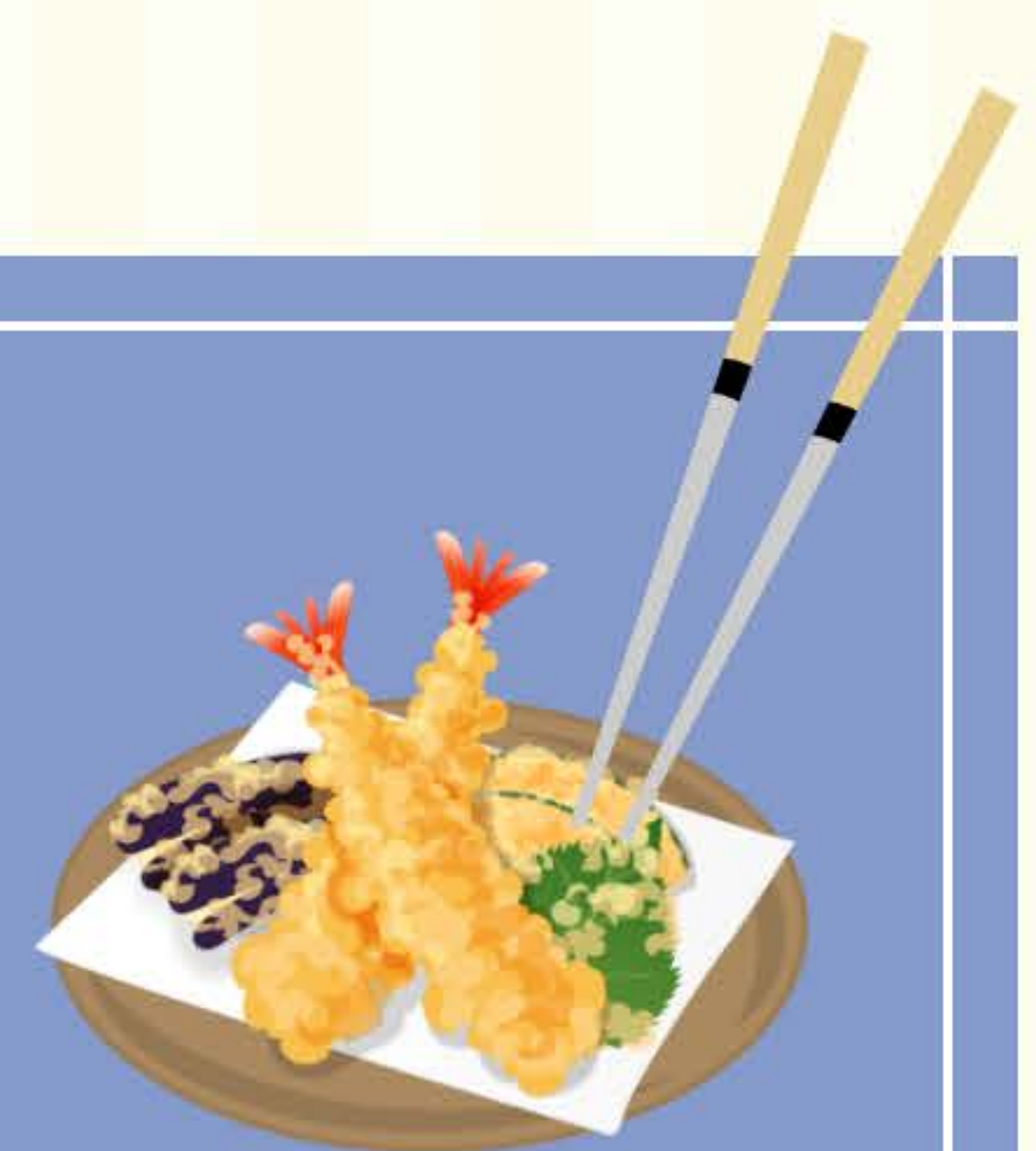


料理人としてのやりがい

東京ディズニーランドでの時間を楽しんでもらうとともに、ここでは少しでも落ち着いたひとときを過ごして欲しいという気持ちもあります。幅広いゲストに楽しんでもらえるよう、和食を提供していることにやりがいを感じています。



「れすとらん北齋」の食事が、東京ディズニーランドでの楽しい記憶の一部となるよう、料理やサービスの高い品質を保つため、さまざまな工夫を凝らしています。



東京ディズニーランドのメニュー開発



東京ディズニーランドでは、時期ごとのイベントに合わせた各レストランのメニュー内容を検討し、開発を進めています。大切なのは、ゲストがどのような体験を求めているかを考えること。ゲストの満足度を高めるためには食事提供の待ち時間の短縮も重要なため、常にオペレーションも考慮しています。

(フード開発グループ 吉岡亜美さん)



ディズニーの世界を スイーツで楽しむ



東京ディズニーランドで大人気のディズニーキャラクターをモチーフにしたスイーツの一部を紹介します。

ミッキーマカロン (チョコレート)



©Disney

マイクメロンパン (クリーム入り) スウィートハート・カフェ



©Disney

リトルグリーンまん



©Disney

ティラミス イーストサイド・カフェ



©Disney

チーズケーキ スウィートハート・カフェ

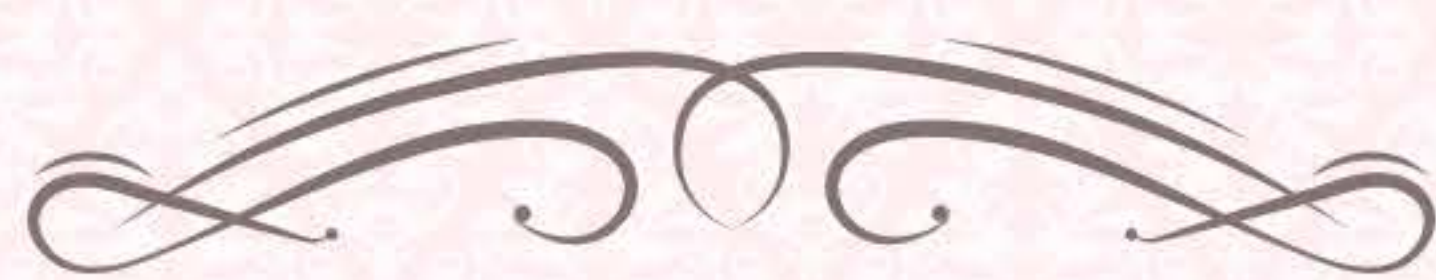


©Disney

ベリーとピスタチオのタルト ゴンドリエ・スナック



©Disney



❖ ディズニーホテルの料理人 ❖

2024年に開業した東京ディズニーシー・ファンタジースプリングスホテル内にあるフレンチダイニング「ラ・リベリユール」のシェフが、料理人としてのこだわりなどを紹介します。



(株) ミリアルリゾートホテルズ 調理部 レストラン調理課 フレンチダイニング「ラ・リベリユール」

シェフ 森川昇一さん

2003年(株) ミリアルリゾートホテルズに入社。ディズニーアンバサダーホテル等で経験を積み、海外研修プログラムにも参加。2024年「ラ・リベリユール」シェフに就任。



伝統×現代的アレンジ

「ラ・リベリユール」では、フランス料理の伝統的な手法に現代的なアレンジを加えた、ネオクラシックといわれるフランス料理を提供しています。食材に添えるソースを軽やかに仕上げ、食材本来の味を尊重しています。

食材の調達

提供する料理に合う食材かどうかを見極めるため購買部門の担当者や食の安全のプロフェッショナルと共に日本全国の生産地を訪問しています。食材の品質だけでなく、その土地の水や飼料なども現地で確認し、安全にも優れた食材を選んでいきます。



レベルアップ

常においしい料理を提供し、ゲストに満足いただくためには、キャスト全員のレベルアップがとても重要です。若手キャストには、目の前の仕事に集中することで技術が身につく、料理人として一人前に近づくことを伝えています。



ワンチーム

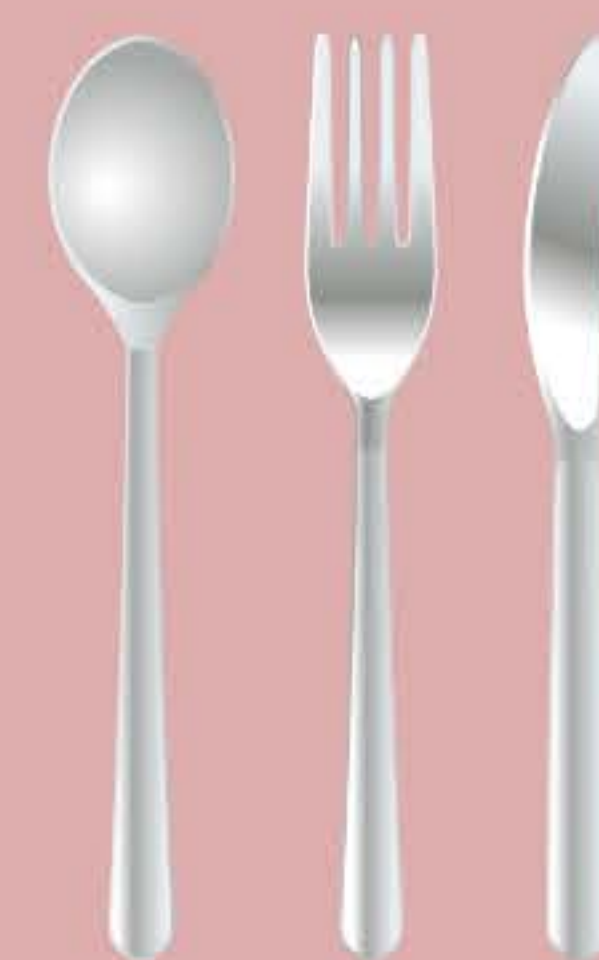
ゲストが、東京ディズニーリゾートで過ごす時間が最高のものになるよう、サービスキャストやサポートキャストらと連携して業務を進めています。全員がワンチームとして協力し、ゲストに特別な体験をご提供することにやりがいを感じます。



©Disney

東京ディズニーリゾート初の本格フレンチレストラン

「ラ・リベリユール」では、食材の調達から調理、サービスまで最高の品質を提供できるよう取り組んでいます。



今週のまとめ

東京ディズニーリゾートでは、ゲストが満足できるようあらゆる角度から日々、サービスの向上に取り組まれています。料理人たちもまた、ゲストが過ごす大切なひと時のために精一杯努力を続けられています。