

食を創造する華麗なる魔術師

東京 大人のための艶レストラン

The Best of Chef 50

Vol.01

saita mook

本体
価格 **880**円 (税別)

東京を代表する凄腕シェフ
絶対食べたいスペシャリテ

50選

★
*Cuisiniers
magnifiques
de Tokyo*

キング・オブ・シェフが薦める
次世代を担うシェフ

食を創造する
個性が輝くシェフ

いち早く注目したい
若手実力派シェフ



25 西澤康宏



PROFILE

Yasuhiro Nishizawa

1994年に都内のイタリアンにサービススタッフとして勤務する中、シェフに誘われて料理人としての道を歩み始める。1996年に渡伊、トスカーナで1年間修業する。帰国後も複数店舗で経験を積み、2002年に銀座のホテルに入社。フレンチに2年間、イタリアンで3年間務め最後の1年間は料理長を務めた。2015年に独立し、「Cucina Magica」を開業。座右の銘は「俺流」。行きつけの店は新宿の「茶茶花」。

ホテル料理長出身シェフによる イタリアンを魔法が起こる空間で。

サービススタッフから料理人に転身し、イタリア・トスカーナで1年修業をして、銀座のホテルの料理長を務めるまで登りつめた西澤康宏氏。2015年に独立し、実力派イタリアンに加えてマジックも楽しめるという異色のレストラン「Cucina Magica」をオープンした。

イタリア各地を周り各地方の料理を体感した。

ホテル学校でサービスを学び、赤坂のホテルニューオータニなどでもサービスをしていた西澤氏。都内のイタリアンでサービススタッフとして勤めていたときに、料理人不足を補うために、誘われたことがきっかけで料理人の道を志した。その後、本場のイタリアンを学ぼうとイタリア・トスカーナ州にあるシエナという街に片道切符で渡った西澤氏。泊まった宿の隣に偶然雰囲気の良いレストランがあった。そこで西澤氏はダンボールに「日本人ですが雇ってください」と本で調べたイタリア語で書き、その店の前に立った。それを見つけた店の子どもがシェフである父親のもとに西澤氏を連れて行き見事雇ってもらえることになったという。最初は洗い場のみであったが徐々に料理も手伝わせてもらえるようになり、半年間そのレストランで修業。その後半年間はイタ

リア各地を周り各地方の料理を体感した。

帰国後は30店舗ほど店を回ったがどこも長く続かなかつたという西澤氏。厳しい上下関係や自由に料理ができないこともどこかあった。そんななか、銀座のホテルではメニュー制作を任せられたり、自分のアイディアで自由に料理ができ、やっと自分の居場所を見つることができたという。その結果、料理長を任せられるまでになり、自由に料理する楽しさを覚えた西澤氏はずっと自分のやりたいことを実現したいと独立を決心した。「おいしい料理を提供するのは当たり前で、さらに付加価値を付けた誰もやっていない店を出したい」という思いから西澤氏が立ち上げたのは、イタリア語でマジックの起こるレストランという意味の、「Cucina Magica」。

ここでは西澤氏の手掛ける実力派イタリアンを楽しめるだけでなく、スタッフが無料でテーブルごとにマジックを披露してくれ、楽しいひと時が過ごせる。

西澤氏は、NYやハワイの自由な雰囲気が好きだという。いずれはそんな自分を開放できる自由の国、アメリカで自分の料理の実力を試すことを目標としている。