เซ็น เรสเตอร์รอง เปิดตัวเชฟญี่ปุ่นคนใหม่ “ฮารุอากิ มัทซูโอกะ”

เซ็น เรสเตอร์รอง เปิดตัวเชฟญี่ปุ่นคนใหม่ “ฮารุอากิ มัทซูโอกะ”

เอ็กเซ็กคูทีฟเชฟมืออาชีพ ที่มาชวนสัมผัสประสบการณ์และลิ้มรสอาหารญี่ปุ่นแท้ๆ

นายจีระเดช วินไทย ผู้อำนวยการบริหารกลุ่มแบรนด์ ZEN บริษัท เซ็นเรสเตอร์รอง กรุ๊ป จำกัด กล่าวว่า ในการทำธุรกิจของเซน ฯ เรามีแนวทางคือการยึดเรื่องคุณภาพของอาหารเป็นหลัก ดังเช่นคอนเซ็ปต์ที่ว่า “Quality is our way of life วิถีแห่งคุณภาพ วิถีแห่งเซน” คือจะเน้นที่คุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ เห็นได้ชัดจากความสดของวัตถุดิบ อาหารที่นำเสนอลูกค้าจะมีความเป็นญี่ปุ่นแท้ๆ ดังนั้นถือเป็นโอกาสที่ดีในการที่มี เชฟ**ฮารุอากิ มัทซูโอกะ** เชฟชาวญี่ปุ่นที่เชี่ยวชาญด้านอาหารญี่ปุ่นอย่างมากเข้ามาร่วมงานกับร้านอาหารญี่ปุ่นกลุ่มแบรนด์ ZEN ซึ่งได้แก่ ZEN Cucina, ZEN Restaurant และ ZEN Sushi & Sake เพราะความตั้งใจสูงสุดของเราคือต้องการให้ลูกค้าที่มาใช้บริการได้สัมผัสและลิ้มรสชาติอาหารในแบบฉบับญี่ปุ่นแท้ๆ

สำหรับ **เชฟ ฮารุอากิ มัทซูโอกะ** เป็นเอ็กเซ็กคูทีฟเชฟมืออาชีพชาวญี่ปุ่น ที่มีประสบการณ์การทำอาหารมายาวนาน โดยเป็นครูสอนทำอาหารที่ Tsuji Culinary Institute ซึ่งเป็นสถาบันอันดับหนึ่งด้านการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับที่ใหญ่ที่สุดในประเทศญี่ปุ่น เป็นระยะเวลา 14 ปี แสดงให้เห็นถึงพลังและความหลงใหลในการทำอาหาร และมีความตั้งใจในการถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้เรียนอย่างยิ่ง อีกทั้ง **เชฟฮารุอากิ มัทซูโอกะ** ยังได้รับเลือกจากกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น ให้เป็นผู้ฝึกสอนเทคนิคการทำอาหาร มารยาทการทานอาหาร และการเสิร์ฟอาหารแบบญี่ปุ่น ให้กับพ่อครัวที่ได้รับมอบหมายให้ประจำในที่พักของข้าราชการในสถานกงสุล สถานเอกอัครราชทูต ของญี่ปุ่นทั่วโลกอีกด้วย

นอกจากนี้ **เชฟฮารุอากิ มัทซูโอกะ** ยังได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ช่วยทำรายการ Kaminuma Emiko no Oshaberi Cooking ทางช่องTV Asahi ประเทศญี่ปุ่น โดยเป็นผู้รับผิดชอบเกี่ยวกับเมนูอาหารญี่ปุ่นในรายการ หลังจากนั้นได้เลื่อนตำแหน่งเป็นผู้ช่วยศาสตราจารย์ และมีโอกาสร่วมงานกับ**วิทยาลัยดุสิตธานี ที่ประเทศไทย** เป็นระยะเวลา 2 ปี โดยเป็น**ครูสอน**หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับให้กับ**วิทยาลัยดุสิตธานี ในฐานะเป็นผู้ออกแบบและถ่ายทอดความรู้ทั้งในภาคทฤษฎีและปฏิบัติแบบญี่ปุ่นแท้ๆ**

เชฟฮารุอากิ มัทซูโอกะ กล่าวว่า ตนเองมีความชอบการทำอาหารมาตั้งแต่อายุ 7 ขวบ โดยมีพ่อแม่เสมือนเป็นครูสอนคนแรก ซึ่งท่านจะสอนตั้งแต่เรื่องการปรุงอาหาร วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ การจัดอาหารบนจาน ตลอดจนมารยาทในการรับประทาน และได้เก็บเกี่ยวประสบการณ์การทำอาหารมาเรื่อยๆ จนในที่สุดไปเรียนด้านการทำอาหารอย่างจริงจังตอนอายุ 20 ปี **ตลอดระยะเวลาในการทำงานที่ผ่านมาเสน่ห์ของตัวเองก็คือทั้งตอนทำอาหารหรือตอนสอนนักเรียน ตนเองทำและสอนด้วย ความสนุกสนาน จึงทำให้มีความสุขในการทำงาน**

“ถ้าพูดถึงเสน่ห์ของอาหารญี่ปุ่นนั้น มีสองอย่าง อย่างแรกคือ ที่ญี่ปุ่นจะมีฤดูกาล ก็จะใช้วัตถุดิบต่างๆ เช่น ผักสด ปลาสด ไปตามฤดูกาลนั้นๆ เวลาทานอาหารก็จะสามารถสัมผัสได้ถึงในแต่ละฤดูกาล
ซึ่งคนญี่ปุ่นค่อนข้างให้ความสำคัญกับฤดูกาลมากๆ เสน่ห์อย่างที่สองก็คือ 5 Senses หรือ 5 สัมผัส เริ่มจาก 1.ดู คือการเห็นหน้าตาความสวยงามของอาหาร 2.เสียง 3.กลิ่นของอาหารที่หอม 4. สัมผัส คือการที่ร่างกาย(ปาก)ได้สัมผัสกับอาหารอย่างเต็มที่ 5. รสชาติที่ได้ลิ้มรส ทั้งหมดนี้ จึงเรียกได้ว่าเป็นเสน่ห์และหัวใจแห่งความสุขของการทานอาหารญี่ปุ่น และก็อยากจะให้คนไทยได้รู้จักการทานอาหารญี่ปุ่นที่ถูกต้องในแบบฉบับญี่ปุ่นจริงๆ” **เชฟฮารุอากิ** กล่าว

ด้วยประสบการณ์เป็นครูสอนทำอาหารญี่ปุ่นที่ยาวนานของเชฟ**ฮารุอากิ มัทซูโอกะ** ถือเป็นการการันตีได้ว่าคุณภาพของอาหารที่ลูกค้าจะได้รับจากร้านอาหารญี่ปุ่นกลุ่มแบรนด์ ZEN นั้น มากกว่าการได้รู้รสความอร่อยของอาหาร แต่ลูกค้าจะได้สัมผัสกับประสบการณ์การทานอาหารญี่ปุ่นในแบบต้นตำรับอย่างแท้จริง

ทั้งนี้ ภายในงานเปิดตัวเชฟฮารุอากิ มัทซูโอกะ ได้รังสรรค์เมนูสุดพิเศษขึ้นมาโดยเฉพาะ ได้แก่ “ล็อปสเตอร์คิมินิ” ที่นำกุ้งล็อบสเตอร์และไข่ ต้มกับน้ำซุปสไตล์ญี่ปุ่นจะได้รสชาติของกุ้งที่ผสมผสานเข้ากันได้ดีตามแบบฉบับญี่ปุ่น เมนูที่สอง “วากิวสเต๊กดง” เป็นเนื้อวากิวชั้นเลิศที่คัดสรรมาอย่างพิถีพิถันจากญี่ปุ่น นำมาทำสเต๊กแล้วราดด้วยซอสสูตรเฉพาะของเชน เมนูที่สาม “คินคิยูอันยากิ” ปลาคินคิทอดราดด้วยน้ำซุปดาชิ สามารถทานได้ทุกส่วนของตัวปลา มีรสชาติที่แตกต่างจากการทานแบบซาชิมิ เมนูที่สี่ “โอะดะมะคิมุชิ” หรือไข่ตุ๋นราดหูฉลาม ความพิเศษของเมนูนี้ก็คือเป็นอาหารที่ใช้ในงานพิธีมงคลของชาวญี่ปุ่น มีต้นกำเนิดมาจากเมืองโอซาก้า อย่างไรก็ตามเมนูทั้งหมดนี้จะมีเสิร์ฟขายที่ร้านอาหารญี่ปุ่น ZEN Cucina เซ็นทรัลเวิลด์ ชั้น 3 อีกด้วย