

< 報道関係各位 >

ホテルオークラ東京の経営理念「Best A.C.S.」にさらに磨きを掛ける。

3人の総料理長が就任

中国調理総料理長	梁 樹能(りょう じゅのう)
洋食調理総料理長	中田 肇(なかだ はじめ)
和食調理総料理長	澤内 恭(さわうち ただし)

ホテルオークラ伝統のフランス料理を担当する中田 肇は最年少 49 歳での就任

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京では、2009年4月1日(水)付けで調理部門に3人の総料理長が就任いたします。また、これまで総料理長を務めてまいりました根岸規雄は、ホテルオークラ東京常勤顧問・名誉総料理長に就任いたします。各調理部門の個性と強みをより発揮するためのマネジメント強化策の一環として、名誉総料理長の下、総料理長3人体制を敷く新たな陣容で最高の料理提供「Best Cuisine」に努めてまいります。



中国調理総料理長
取締役 梁 樹能



洋食調理総料理長
執行役員 中田 肇



和食調理総料理長
執行役員 澤内 恭

初代総料理長 故小野正吉から、2代目総料理長 剣持恒男、前総料理長 根岸規雄と続くホテルオークラの正統派フレンチの流れを受け継ぐ洋食調理総料理長 中田 肇は、49歳という最年少での就任となります。クラシックなフランス料理をベースに、若い世代ならではのアイデアを盛り込んだ料理に挑戦して参ります。一方、中国調理総料理長の梁 樹能は、長年に渡り、卓越した料理技術が内外で高く評価されており、看板レストランの「桃花林」を名実ともに人気店に押し上げ、今なお多くの賞賛を頂いております。また、和食調理総料理長の澤内 恭は、一品料理を数多く手掛ける事を信条にしており、四季折々の素材を巧みに提供することで好評を頂いております。

このように、ホテルオークラ東京は、洋食はもちろん、和食、中国料理の部門を自社運営する事により、長年の調理技術を継承し、いつもお客様の高いご期待と信頼に応える料理を提供いたしております。他では出せない「最高の味をもってお客様をお迎えする」という経営理念の元、より多くのお客様に実感していただけるよう、今後も調理部門の一層の発展に努めて参ります。

洋食調理総料理長 中田 肇 就任の抱負

日本の自然が育んだ日本人のためのフランス料理を。

日本には美しい自然があります。四方を海に囲まれ、たくさんの山、川があり、古来より農耕民族として開拓してきた大地があります。日本の食文化は、豊かな自然の中で生まれ、育まれました。

季節や旬を大切にしながら 日本の素材をできるだけ使い、日本人が安心して楽しめるフランス料理を追求したいと考えております。ホテルオークラの伝統を継承したクラシックな料理をベースにしながらも、フレンチの三大珍味「フォワグラ」「キャビア」「トリュフ」を全く使わない料理も積極的に提案していきます。料理は常に五感(視覚 = 盛り付けの美しさ、味覚 = 味の良さ、触覚 = 触感の良さ、嗅覚 = 香りの良さ、聴覚 = 作り手の思いが聴こえてくる)を意識して作ることを心がけています。感性を生かした、エスプリに富んだ挑戦を行ないます。

また、全ての料理は大切なお客様の口にそのまま入る、人の健康に大きく貢献する役割を担っています。料理人は常に緊張感を持って自分を磨き上げると同時に、その料理が生まれる環境も磨き上げなくてはなりません。現代に合ったスピードと今の世代に受け入れられる教育方法と、いつの時代も変わらない世代を超えた、スペシャリストになる為の厳しさの両面を持って参ります。

【調理部門 新体制】

梁 樹能 取締役 中国調理総料理長

主な担当:中国調理部 桃花林、チャイニーズテーブル スターライト、バロン オークラ、宴会調理

生年月日:1940年5月27日

出身地:横浜市

【略歴】

1962年 大成観光株式会社(現株式会社ホテルオークラ)入社(開業時)

1977年 ホテルオークラレストラン名古屋に中国調理長として出向

1987年 ホテルオークラ(東京)に帰任 中国調理長となる

2000年 ホテルオークラ執行役員 中国調理総料理長に就任

2004年 ホテルオークラ上席執行役員 中国調理総料理長に就任

2005年 ホテルオークラ 取締役 上席執行役員 中国調理総料理長に就任

【主な所属団体】

社団法人 日本中国料理協会(日中協)副会長
中国料理 正宗廣東会 名誉会長
服部栄養専門学校中国料理専攻科専攻科特別講師

【主な受賞】

1988年11月 財団法人 日本食生活文化財団より食生活文化奨励賞受賞
1989年11月 東京都知事より優良調理師表彰
1994年11月 東京都知事より東京都優秀技能者(江戸の名工)表彰
2001年11月 財団法人 日本食生活文化財団より食生活文化賞金賞受賞
2002年11月 厚生労働大臣より卓越技能者(日本の名工)の表彰
2006年11月 厚生労働大臣より功労賞の表彰
2007年5月 春の黄綬褒章受賞

中田 肇 執行役員 洋食調理総料理長

主な担当:洋食調理部

ラ・ベル・エポック、オーキッドルーム、テラスレストラン、ダイニングカフェ カメリア、オーキッドバー、
バー ハイランダー、バロン オークラ、シェフズガーデン、ホットキッチン(ソース、ロティ、ポアゾン)、
プレパレーション(スープ)、コールドキッチン(オードブル、パントリー)、ブッチャー、製菓

生年月日:1960年1月2日

出身地:埼玉県

【略歴】

1978年 大成観光(株)ホテルオークラ調理部洋食調理課入社
1982年 ホテルオークラアムステルダム出向(3年間)
1997年 フォレスト・イン・昭和館出向(4年間)
2004年 ホテルオークラ東京「ラ・ベル・エポック」料理長
2006年 ヨーロッパ研修
2007年 ホテルオークラ東京洋食調理一課課長就任
2008年 ホテルオークラ東京調理部副部長就任

【主な所属団体】

社団法人 全日本司厨士協会
エスコフィエ協会日本支部
フランス料理アカデミー日本支部

【主な受賞】

2003年6月 財団法人 日本豆類基金協会・柴田書店主催 ニュー豆料理プロフェッショナル選手権
大賞受賞

澤内 恭 執行役員 和食調理総料理長

主な担当:和食調理部 山里、宴会調理

生年月日:1954年11月15日

出身地:埼玉県

【略歴】

1976年 ホテルオークラ入社 和食調理課配属

1993年 ソウル新羅ホテル出向

1994年 ホテルオークラレストラン千葉 和食調理長就任

2004年 ホテルオークラ東京 和食調理長(「山里」料理長)兼調理部副部長

報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 マーケティング部 広報 天野・中澤
〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL:03-3224-6731(直通)

一般の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL:03-3582-0111(代表)

ホテルオークラ東京 ホームページ

<http://www.hotelokura.co.jp/tokyo>

本プレスリリースは上記URLからもご覧いただけます。