

2018年11月3日

報道関係各位

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社

News Release

神戸北野ホテル 総支配人・総料理長 山口浩が

平成30年度 秋の黄綬褒章を受章

～フランス料理の技能水準の向上、後進技能者の育成に貢献～

神戸北野ホテル（神戸市中央区）の総支配人・総料理長 山口浩（やまぐちひろし）（運営会社：エイチ・ワイ・ホスピタリティエンタープライズ株式会社/代表取締役 山口浩）が、その卓越したフランス料理の技能を評価され、平成30年秋の褒章において黄綬褒章を受章することをお知らせします。褒章伝達式は、2018年11月14日（水）に厚生労働省で行われる予定です。

黄綬褒章は、社会や公共の福祉、文化などに貢献した者を顕彰する日本の栄典の一つで、1955年に制定されました。第一線で業務に精励し、他の模範となるような技術や事績を有する者を対象とした褒章です。

山口浩は、時代が求める軽やかな新しいフランス料理の技術を日本国内に広め、また、科学的にこれまでの調理技術を解析して伝承する方法で、技を見て盗むから科学的に学ぶに大きく転換させました。これにより後継技能者の育成時間や作業時間の大幅な短縮、作業動線の最適化を可能にし、自社にとどまらず多くの企業の生産効率の向上にも貢献しています。

日本の四季折々の食材で作られる料理及びその技術・技能は、国内はもとより世界で認められており、2011年には珠玉の料理を創造し続けるシェフとして世界22カ国でわずか147名のみを与えられたフランス料理界世界最高峰の象徴と言われるルレ・エ・シャトー「グランシェフ」の称号を授与されました。

その後、フランス料理がユネスコ世界無形文化遺産に選ばれたことで、仏国大統領後援のもとヴェルサイユ宮殿で開催された記念晩餐会において、日本人代表シェフとして参加

を許され、国内はもとより国際的にも第一人者として活躍しています。

また、日本の第一次産業の活性化に貢献し、技術・技能が卓越している料理人として農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」受章。また、兵庫県知事より「技能顕功賞」表彰、ならびに厚生労働省からは「卓越した技能者」現代の名工として表彰されました。

業界を牽引する熱意溢れる行動力と卓越した指導力により大きな成果を挙げ、現在も調理分野において、国内はもとより国際的にも第一人者として活躍しています。

■山口浩コメント

晩秋の候 皆様には益々ご清祥のこととお慶び申し上げます

扨 私儀

この度平成30年秋の褒章受章に際し図らずも
その栄に浴しわが身に過ぎたる榮譽に感動いたしております
これもひとえに御尊台様をはじめ皆様の心暖かきご支援と御訓導の賜と存じ
衷心より厚く御礼申し上げます
爾後この榮譽に忝ることなきようより一精励致す所存でございますので
変わらぬ御厚誼と御叱責を賜りますようお願い申し上げます
御拝眉の上ご挨拶申し上げますのが本意でございますが寸書にて失礼の段何卒御寛容下さい
末筆乍ら皆様のご健勝とご多幸をお祈り申し上げます

平成30年11月吉日

山口 浩

■厚生労働省 平成30年秋の褒章受章者について

厚生労働省 HP 報道発表資料

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_02066.html

■山口浩（やまぐちひろし） 経歴

- 1960年 兵庫県生まれ。
大阪のホテルで修行後、渡仏、パリの有名レストランを経てフランス料理界で最も偉大な料理人のひとりで、21世紀のフランス料理の扉を開けたと絶賛される「ラ・コート・ドール」（現ルレ・ベルナル・ロワゾー）総料理長ベルナル・ロワゾー氏に師事。フランス料理界に新風を巻き起こした「水のフレンチ」を学ぶ。
その後、「ラ・コート・ドール神戸」開業にあたり帰国し、料理長に就任
- 2000年 神戸北野ホテル運営会社エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社設立。代表取締役就任、ホテルにおいて総支配人・総料理長として、運営全般に携わる
- 2007年 コンサルティング事業を開始。料理人且つ経営者としての能力を認められ、コンサルティング業務の依頼を受け、これまで多くの企業様の案件改善や計画に携わる
- 2008年 兵庫県神戸市よりフランス料理の料理人として「神戸マイスター」に選ばれる
- 2010年 フランス国ブルゴーニュ騎士団より「シュヴァリエ・デュ・タートヴァン」叙任
- 2010年 世界的非営利会員組織ルレ・エ・シャトー加盟【世界60か国550施設加盟】
- 2010年 ルレ・エ・シャトー「グランシェフ」を授称【全世界160名授称】
- 2011年 フランス料理がユネスコの無形文化遺産に選ばれた際にヴェルサイユ宮殿で行われたガラ・ディナーにおいて日本代表として参加
- 2015年 フランス国シャンパーニュ騎士団より「オールド・デ・コトー・ドゥ・シャンパーニュ・シュヴァリエ」叙任
- 2015年 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞を受章
- 2016年 ルレ・エ・シャトー史上初アジアで開催された世界大会「ランデブー東京」に於いてガラ・ディナーで統括料理長を務める
- 2016年 フランス国「農事功労章シュバリエ」叙勲
- 2017年 厚生労働省「卓越した技能者（現代の名工）」表彰
- 2017年 兵庫県「技能顕功賞」表彰
- 2018年 厚生労働省「平成30年度 秋の黄綬褒章」受章

●本件に関するお問い合わせ先●

神戸北野ホテル企画広報室

TEL : 078-272-1909 FAX : 078-230-1909

kikaku@kobe-kitanohotel.co.jp 広報担当：岸本