

2017年11月22日

報道関係者各位

株式会社T T. ホテルズ アンド リゾーツ
エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社
(神戸北野ホテル)

News Release

平成 29 年度 厚生労働省「卓越した技能者（現代の名工）」表彰

平成 29 年度 兵庫県「技能顕功賞」表彰

～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 総支配人・総料理長 山口浩がW受賞

株式会社T T. ホテルズ アンド リゾーツ代表取締役社長、および、神戸北野ホテル（神戸市中央区）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は、西洋料理調理人として、兵庫県より平成29年度「技能顕功賞」表彰を受賞することが決定いたしました。

平成29年度「卓越した技能者（現代の名工）」（厚生労働省）に続きW受賞となります。

兵庫県「技能顕功賞」表彰は、技能水準の向上に貢献して、その功績が顕著であり、優れた技能を通じて産業の発展に寄与し、後進技能者の指導、訓練等に携わり他の技能者の模範と認められる現役性を有す者を兵庫県知事が表彰する制度です。

山口浩は、長年の研鑽で身に付けたフランス料理の技法と日本の四季折々の食材を使った料理を通じて国内外に広く発信することで、日本における食文化のイメージ向上に寄与しました。これまで、その卓越した技術・技能が、国内及び世界で認められ、2011年にヴェルサイユ宮殿で開催されたフランス料理の世界無形文化遺産登録記念晩餐会に日本代表として参加。また、2015年農林水産省より料理人顕彰制度「料理マスターズ」を受章、2016年フランス共和国政府より「農事功労章シュバリエ勲章」叙勲、さらに、その技能伝承やノウハウ提供によって学校での食育や指導など、後進技能者の育成にも尽力したことが評価され、この度のW受賞となりました。



■山口浩受賞コメント

私が料理人を志して以来 40 数年間、料理関係者のもとより多くの方々とのご縁を頂戴してご指導いただきました。また生涯の師匠でもありますベルナール・ロワゾー氏との出会いと絆が私の支えとなり、日々邁進させて頂けた結果が今回大変名誉な厚生労働省「卓越した技能者（現代の名工）」表彰、並びに兵庫県「技能顕功賞」表彰を頂けることになったと考えております。

今後は表彰頂いた者の一人としてさらに襟を正し、日本の食文化にフランス料理のテクニックを科学的に融合させて、世界中の方々に日本の二十四節季七十二候の季節と旬を食し感じて頂けるように精神誠意尽力して参ります。

■兵庫県「技能顕功賞」表彰の概要

技能水準の向上に貢献して、その功績が顕著な方を兵庫県知事が表彰するもので、社会一般に広く技能尊重の気風を浸透させ、技能者の地位の向上及び産業の発展を図ることを目的として実施されています。

2017年11月30日（木）13:30より兵庫県神戸市の兵庫県公館にて、平成29年度兵庫県技能顕功賞表彰式が行われます。

※兵庫県ウェブサイト「技能顕功賞」概要ページ

https://web.pref.hyogo.lg.jp/sr06/ie11_000000013.html



■厚生労働省「卓越した技能者（現代の名工）」表彰の概要

「卓越した技能者（現代の名工）」表彰制度は、我が国最高水準のきわめて優れた技能を有し、産業の発展などに寄与した技能者を厚生労働大臣が年に1回表彰する制度です。

2017年11月6日（月）14:00より東京都新宿区のリーガロイヤルホテル東京にて、平成29年度「卓越した技能者（現代の名工）」表彰式が行われました。

※厚生労働省ウェブサイト「卓越した技能者（現代の名工）」表彰制度ページ

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/syokunou/meikou/1.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 フランス共和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 フランス共和国シャンパーニュ騎士団より「オールドル・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 フランス共和国「農事功労章シュバリエ勲章」叙勲
- 2017年 株式会社TT.HOTELS & RESORTS 設立代表取締役社長就任
- 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

●本件に関するお問い合わせ先●

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社

管理部 企画広報課

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

kikaku@kobe-kitanohotel.co.jp 広報担当:岸本