

東京會館 3名の料理人が各種表彰・受章

外山勇雄が令和元年度「卓越した技能者(現代の名工)」として表彰

鈴木直登が令和元年秋の「黄綬褒章」を受章

市川隆太が「第53回ル・テタンジェ賞国際シグネチャーキューイジーヌコンクール 2019 日本大会」優勝



外山 勇雄

鈴木 直登

市川 隆太

東京會館(所在地:東京都千代田区、代表取締役社長:渡辺 訓章)は、常務取締役 調理本部長 兼 調理・製菓部担当 外山勇雄が、厚生労働省より、令和元年度 「卓越した技能者(現代の名工)」として表彰、和食総料理長の鈴木直登が、令和元年秋の褒章において「黄綬褒章」を受章、本館宴会調理担当の市川隆太が「第53回ル・テタンジェ賞国際シグネチャーキューイジーヌコンクール 2019 日本大会」で優勝しましたのでお知らせ致します。

「卓越した技能者(現代の名工)」は、広く社会一般に技能尊重の気風を浸透させ、もって技能者の地位及び技能水準の向上を図ることを目的として、毎年我が国最高水準の技能を有し、他の技能者の模範たるにふさわしい卓越した技能者を表彰しています。外山は平成 29 年には、東京都優秀技能者(東京マイスター)にも表彰され、東京會館を代表するかけがえのない味を継承し、お客さまに提供し続けるとともに、その技術を次世代に伝えるべく若手育成にも力を注いでおります。

「黄綬褒章」は業務に精励し、他の模範となるような技術や事績を有する人物に授与される褒章です。鈴木は平成 25 年に「現代の名工」にも表彰され、書籍の執筆や和食とその文化に関する料理教室の開催なども行っており、これらの業績が認められ受章に至りました。

《ル・テタンジェ》国際料理賞コンクールは 1967 年に誕生し、53 年の歴史を持ち、この間数多くのすぐれたシェフを輩出、毎年開催し続けている国際料理コンクールとして高く評価されています。変化していく時代にあったコンクールとなるべく、さらに料理人一人ひとりの個性を大事にするべく、第 53 回より「ル・テタンジェ賞国際シグネチャーキューイジーヌコンクール」と名称を変え新たに歩みだすこととなりました。審査結果は、シャンパーニュ・テタンジェ社 輸出部長のクロヴィス・テタンジェ氏を同席のもとに東京會館でおこなわれた授賞式にて発表されました。優勝者は、2020 年 1 月 28 日、パリで行われるコンクール・アンテルナショナルに参加します。

外山 勇雄 (トヤマ イサオ) プロフィール

1966年3月株式会社東京會館入社 業務部霞友クラブ接客係配属
1967年4月調理部調理係
1969年3月東商営業所調理係
1977年1月調理部サラダチーフ
1979年5月調理部スープチーフ
1982年1月調理部ポワソンチーフ
1983年4月調理部ブッチャーチーフ
1988年12月フランス リッツ・エスコフィエ料理学校にて研修
1994年11月フランス パリ タイユヴァンにて研修
～1995年9月
1995年11月調理部プルニエ調理長代理
1996年4月調理部プルニエ調理長
2003年6月調理・製菓部副部長兼プルニエ調理長
2006年10月調理・製菓部長兼プルニエ調理長
2007年6月取締役調理・製菓部長兼プルニエ調理長
2008年4月取締役調理・製菓部長
2011年4月取締役調理本部長兼・製菓部長
2013年2月取締役調理本部長
2013年4月常務取締役調理本部長 (現任)



叙勲歴

1993年5月 日本司厨士協会 アカデミー賞銅メダル受賞
2007年11月日本食生活文化財団
食生活文化賞銀賞受賞
2009年10月クラブ・プロスペール・モンタニエ シュヴァリエ・ドゥ・サン・フォルチュナ受賞
2010年5月 日本司厨士協会 アカデミー賞 銀メダル受賞
2012年11月日本食生活文化財団 食生活文化賞金賞受賞
全日本司厨士協会 銀賞受賞
2013年1月 八重洲会 金賞受賞
2015年6月 全日本司厨士協会 名誉功労賞受賞
2015年11月クラブ・プロスペール・モンタニエ オフィシエ・ドゥ・サン・フォルチュナ受賞
2016年11月厚生労働大臣表彰 受賞
2017年 東京都優秀技能者 (東京マイスター) 受賞
2018年10月トック・ブランシュ国際倶楽部 功労賞受賞

鈴木 直登 (スズキ ナオト) プロフィール

1953年 9月新潟県生まれ
1975年 11月東京會館入社 調理部 八千代調理係
1986年 4月調理部 八千代調理長代理
1997年 4月調理部 八千代調理長
2002年 12月調理部 和食調理長
2005年 9月調理・製菓部 副部長 兼 和食調理長
2009年 11月東京都優秀技能者(東京マイスター)受賞
2013年 2月調理・製菓部付部長(日本料理担当)
2013年 11月卓越技能賞受賞(厚生労働省)



市川 隆太 (イチカワ リュウタ) プロフィール

2005年 都内ホテル入社
2011年 渡仏 レストラン ジル等、星付きフレンチにて修行
2012年 ルヴェソソヴェール駒場入社
2013年 都内ホテル入社
2018年 東京會館入社 浜松町東京會館 宴会調理担当
2019年 東京會館 本館 宴会調理担当



■東京會館 本館概要

1922年、“世界に誇る施設ながらも、誰でも利用できる人々の集う社交場”として誕生した東京會館。約100年の時を経て、2019年1月レストラン・バンケット・ウェディングを有する複合施設として、これまで愛されてきた伝統の味やおもてなしの心はそのままに、新たに生まれ変わりました。

新生東京會館は、NEWCLASSICS.「新しくて伝統的」をテーマにお客様をお迎えいたします。

名 称 東京會館 本館
所 在 東京都千代田区丸の内 3-2-1
専 有 部 分 約17,697㎡
主 要 施 設 レストラン・ショップ8店舗(うち新規2店舗)
バンケットルーム13室(貴賓室含む)
公 式 H P <https://www.kaikan.co.jp/>
公式 Facebook <https://www.facebook.com/tokyokaikan/>
公式 Instagram <https://www.instagram.com/tokyokaikan>



<本件に関するお問い合わせ先>

東京會館 本館 PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ 内) 担当:伊東(070-3115-6481)

TEL:03-6894-3200 FAX:03-5413-3050 E-mail:tokyokaikan_pr@ssu.co.jp