



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2022年11月16日

東京會館 2人の料理人が各種表彰・受章

- 東京會館顧問 外山勇雄が令和4年秋の「黄綬褒章」を受章
- プルニエ 神戸宏文が「第55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2022 日本大会」優勝



「格調高い施設でお客様に確かな味とサービスをご提供し、社会に貢献する」ことを企業理念とし、今年で創業 100周年を迎えた東京會館(所在地:東京都千代田区、代表取締役社長:渡辺 訓章)は、東京會館顧問の外山勇雄が令和4年秋の褒章において「黄綬褒章」を受章、また、本館レストランプルニエの神戸宏文が「第55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2022 日本大会」で優勝しましたので、お知らせいたします。

「黄綬褒章」を受章 外山 勇雄

「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。外山は平成29年に「東京都優秀技能者(東京マイスター)」に、令和元年に「現代の名工」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、お客様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注力してまいりました。これらの業績が認められこのたびの受章に至りました。

〈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2022 日本大会優勝 神戸 宏文

1967年に誕生した〈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は、55年の歴史を持ち、この間数多くの優れたシェフを輩出、毎年開催し高く評価され続けている国際料理コンクールです。審査結果は、テタンジェ社コンクール担当のジャン＝ピエール・ルドン氏を同席のもとに10月に行われた試食審査後に発表されました。

優勝者は日本代表として、2023年1月31日、ロンドン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。

- 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: <https://www.acfrance.com/contest/55e-japon-2/>

**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
 2020年6月 東京會館 顧問(現任)

**受賞歴**

1993年5月 全日本司厨士協会 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 全日本司厨士協会 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11月 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
 2019年11月 厚生労働省 卓越技能賞(現代の名工)受賞

神戸 宏文(カンベ ヒロフミ) プロフィール

2008年 料理人としてのキャリアをスタート
 2013年 レストランFEUに入社
 現プルニエシェフ 松本浩之に師事
 2018年 渡仏 シャモニーの星付きフレンチ
 アルベール プルミエ で修行
 2019年 東京會館本館 レストラン プルニエのスーシェフとして活躍中





■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だけに、新たに生まれ変わりました。

東京會館は、NEWCLASSICS.「新しく伝統的」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 m²
 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>



■新型コロナウイルス感染症への安全対策に関する動画

東京會館の新型コロナウイルス感染症への安全対策への取り組みを動画でもご紹介しております。

https://www.kaikan.co.jp/news/20200703_002306.html

■東京會館 創業 100 周年のご案内

東京會館は、2022年11月1日に、創業100周年を迎えました。
 2021年11月1日から2023年3月31日までの創業100周年記念期間とし、「これからもあなたとつくる東京會館」をキャッチコピーに、100周年イヤーを彩る、新商品やスペシャルメニュー、イベントなどを企画しております。

なお、歴史や東京會館に関する人物を知ることができる
 ヒストリーページ、最新情報を発信するイベントページを公開中です。
 ぜひご覧ください。

【100周年記念サイト URL】<https://www.kaikan.co.jp/special/100th/index.html>

これからも
 あなたとつくる東京會館

100TH
 Anniversary

アクセス

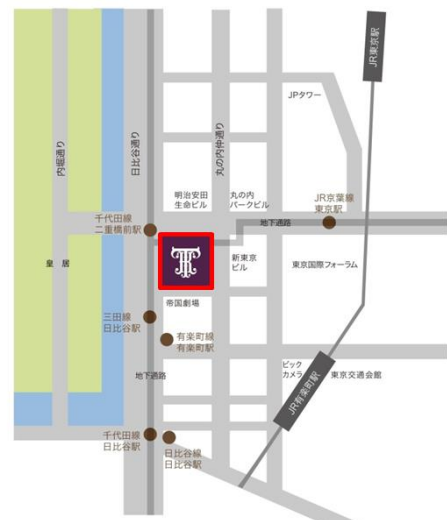
[JRでお越しのお客様]

京葉線「東京駅」6番出口より徒歩3分※
 ※6番出口より直結の地下コンコースをご利用いただけます。
 「有楽町駅」国際フォーラム口より徒歩5分
 「東京駅」丸の内南口より徒歩10分

[地下鉄でお越しのお客様]※

東京メトロ千代田線「二重橋前(丸の内)駅」
 東京メトロ有楽町線「有楽町駅」
 東京メトロ日比谷線「日比谷駅」
 都営三田線「日比谷駅」

※B5出口より直結の地下コンコースをご利用いただけます。



<本件に関するお問い合わせ先>

東京會館 PR 事務局(株式会社電通 PR コンサルティング内) 担当:岡野、川畑

TEL:080-5072-8521 FAX:045-330-8884 E-mail:tokyokaikan@group.dentsuprc.co.jp