

2024年12月12日

ホテルオークラ京都

ホテルオークラ京都 総料理長 中田 肇 令和6年度 調理師関係功労者 厚生労働大臣表彰を受賞

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 (株)京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)で総料理長を務める中田 肇が令和6年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰を受けました。

11月27日(水)に厚生労働省主催にて執り行われました表彰式にて、調理業務功労者(調理師免許を有する者であって、常に第一線に在って実際の調理業務に従事し、かつ指導的立場から調理技術の発展及び調理師の資質向上に顕著な功績のあった者)として表彰されました。



総料理長 中田 肇



表彰式で授与された盾

中田は2023年6月、当社の総料理長に就任。ホテル主催のイベントや各種宴会を通じ「京都に根ざしたフランス料理」を提供するとともに、後進の育成や食文化の向上・発展に力を入れてまいりました。

ホテルオークラ京都は、この荣誉ある賞を拝受した中田をはじめ、これからも食文化の発展に貢献できるようスタッフ一同努めてまいります。

◆中田 肇 (なかだ はじめ) プロフィール

1960年生まれ。埼玉県出身。

1978年 大成観光株式会社(現:株式会社ホテルオークラ)入社。ホテルオークラ総料理長 小野正吉に師事する。ホテルオークラ東京(現:The Okura Tokyo)やホテルオークラアムステルダムでの勤務を経て、2005年ホテルオークラ東京 フランス料理「ラ・ベル・エポック」の料理長に就任。2009年ホテルオークラ東京 洋食調理総料理長、2011年より12年間ホテルオークラ神戸 総料理長を務め、2023年より現職にいたる。

2018年度 西洋料理部門「神戸マイスター」認定。

一般社団法人 全日本司厨士協会 役員/一般社団法人 日本エスコフィエ協会 正会員

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 ^{Since} 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:岡田

〒604-8558 京都市中京区河原町御池/Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162/t-okada@kyotohotel.co.jp