

ホテルメトロポリタン盛岡

西洋料理長 狩野美紀雄が「藍綬褒章」受章

ホテルメトロポリタン 盛岡ニューウイング（所在地／盛岡市盛岡駅前北通、取締役総支配人／吉田亮）西洋料理長の狩野 美紀雄（かのう みきお）は、令和元年秋の褒章で各種団体での活動等を通じて優れた業績を有する者に授与される「藍綬褒章」を受章することになりました。本褒章は、12月17日（火）の伝達式で授与され、その後皇居にて天皇陛下への拝謁が行われる予定です。

受章者氏名

ホテルメトロポリタン盛岡 西洋料理長
狩野 美紀雄（かのう みきお）



JR ホテルグループ料理コンテストで優勝した「ノルウェーサーモンのミ・キュイ」をアレンジした一皿

受賞理由

岩手県内の産地を訪問し、食材の知識を高め研究し、メニューに積極的に取り入れ提供に努めている。また、数々の料理コンクールに挑戦し、モチベーションを高め、新しい知識、技術を習得し実践している。さらに、県内小学校での食育活動や盛岡市内の調理師専門学校をはじめ高等学校の調理課で講師も勤めている。全日本司厨士協会では、県内会員とともに県内食材を取り入れたフュージョンディナーの開催や、他県会員との親交も深く様々な情報交換をして協会活動を進め、多くの料理講習会や料理コンクールの準備、指導にも尽力している功績が認められ、評価されたものです。

受章者コメント

この度藍綬褒章の栄を賜ることとなり、大変光栄でありとても身が引き締まる思いです。多くの皆様からのご支援に心から感謝申し上げます。今後も、中村勝宏ムッシュからの教えを守り、決して一人で得られた章ではないこの章の重みをしっかりと受け止め大事に感謝の気持ちをもって、食文化の発展に努めていきたいと思っております。

受賞歴

- 1991年 ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール日本予選 第2位
- 1998年 全日本司厨士協会 北部地方本部料理コンテスト 第3位
- 2001年 岩手県食材料理コンクール最優秀賞
- 2006年 JR ホテルグループ料理コンテスト優勝
- 2016年 岩手県調理師関係功労者厚生労働大臣表彰／岩手県卓越技能者表彰

プロフィール

福島県出身。ホテルメトロポリタンエドモントにて、名誉総料理長 中村勝宏氏のもとで修行を積み、1996年当社へ着任。数々のコンクールで入賞を果たし、2008年に行われた洞爺湖サミットに調理スタッフとして参加し、腕を振るいました。現在はホテルメトロポリタン盛岡の西洋料理長としてご披露宴、各種ご宴席、レストランにおいて主導力を発揮するとともに、ホテル全体の料理技術の発展、向上のためスタッフの育成に努めております。

ホテルメトロポリタン盛岡

本件に関するお問い合わせは、盛岡ターミナルビル株式会社 総務部広報室 千葉 TEL019-629-2602（総務部広報直通）
ホテルメトロポリタン盛岡 広報担当 源田・漆原 TEL019-629-2604（ホテル営業本部広報直通）
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 FAX 019-654-1191 E-mail metro@mtb.jregroup.ne.jp