

ホテルメトロポリタン盛岡

総料理長 狩野 美紀雄 就任のお知らせ

ホテルメトロポリタン 盛岡（本館：所在地／盛岡市盛岡駅前通、NEW WING：所在地／盛岡市盛岡駅前北通 総支配人／佐藤隆）は、2021年10月1日より総料理長に狩野美紀雄が就任いたしました。

ホテルメトロポリタンエドモントにて、中村勝宏氏（ホテルメトロポリタンエドモント統括総料理長）のもとで修行を積み、1996年当ホテルへ着任。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。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。

さらに、岩手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努め、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、指導のほか、2019年から開催しております「三陸国際ガストロミー会議」では実行委員会会長として岩手の食の文化発展にも尽力しております。



■狩野 美紀雄（かのう みきお）のプロフィールと受賞歴 ＜プロフィール＞

1962年 福島県相馬市生まれ
下田プリンスホテル、ホテルメトロポリタンエドモントを経て、
1996年ホテルメトロポリタン盛岡入社。
レストラン部門、宴会部門の西洋料理長を経て
2019年副総料理長就任。
2021年10月よりホテルメトロポリタン盛岡総料理長就任。

受賞歴

1986年 明治神宮冬季全国氷彫刻展特選会長賞
1992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
2006年 岩手県青年卓越技能章
2013年 岩手県優良調理師表彰
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
2019年 藍綬褒章受章

就任あいさつ

これまでたくさんの生産者の皆さまが、こだわりを持って生産される魅力的な食材と出会い、素材の旨みを引き出したお料理の提供を心掛けてまいりました。ホテルメトロポリタン盛岡本館 40 周年・NEW WING25 周年を迎えた本年、新たな気持ちでより一層安全・安心してお過ごしいただけるホテルを目指し、これまで以上に丁寧に料理に向き合い、お客様に感動していただけるお料理をお届けしてまいります。



藍綬褒章 受章記念メニュー
2020.3 月～期間限定でフランス料理
「モン・フレブ」で提供されました。

ホテルエドモント時代によく調理した思い出のテリーヌ「サーモンと彩り野菜のモザイク仕立て」（写真手前）

<周年バンケット企画>

狩野美紀雄が総料理長就任後、初めて総指揮をとる食のイベントを開催いたします。
和・洋・中それぞれの技法をいかした魅力あふれる食の世界をご期待ください。

■「食の饗宴 2021-いわての旬味、受け継がれる技と伝統-」

ホテルの和・洋・中それぞれのシェフが、出会ってきた「いわての食材」を使用し、コース料理を仕立てます。特に今回は岩手県が推進しております「いわてモー！モー！プロジェクト 2021」に賛同し、それぞれのシェフが岩手県産牛の魅力を引き出したメニューをご用意いたします。岩手県産牛のメニューやホテル開業当時の人気メニューを含むコース料理に、ソムリエがセレクトしたワインや東北 6 県の日本酒を取り揃え、いわての食財と新旧グランシェフが織り成す技、伝統をご堪能いただけます。

<イベント概要>

- 【開催日】2021 年 11 月 25 日（木）・26 日（金）18 時 30 分開宴
- 【会 場】NEW WING 4 階メトロポリタンホール
- 【料 理】日本料理・西洋料理・中国料理 折衷コース
- 【料 金】お一人様 15,000 円（お料理・フリードリンク）



周年記念専用ページ：<https://morioka.metropolitan.jp/feature/anniversary.html>

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 ホテルメトロポリタン盛岡 広報担当 源田・石宇
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 TEL019-629-2601（広報直通） E-mail metro@mtb.jregroup.ne.jp