

パレスホテル大宮

**総料理長 毛塚 智之
令和元年度調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰受賞**

パレスホテル大宮（さいたま市・総支配人 海保 邦男）、総料理長 毛塚智之（けづか ともゆき）が「令和元年度調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰」を受賞いたしました。

「調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰」（調理業務功労者）は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を表彰するものです。

毛塚智之は1968年栃木県栃木市に生まれ、情熱と熱意、そして料理の原点であるおふくろの味を常に信念を持ち、ホテル内での調理はもちろん小中学校でのシェフ給食や次世代の子供達の食育セミナー、講演等に積極的に取り組み食育活動を行っているほか、埼玉県内養護学校、福祉作業所への訪問、技術指導を行い社会貢献活動にも力を入れております。さらには、青年司廚士の育成にも力を注ぎ、現在一般社団法人全日本司廚士協会国内審査委員を務めております。

また、2020年2月ドイツシュトゥットガルトにて開催される第25回世界料理オリンピックに日本代表ナショナルチームのチームリーダーとして挑みます。

毛塚 智之

一般社団法人全日本司廚士協会総本部教育指導委員長
一般社団法人全日本司廚士協会関東総合地方本部埼玉県本部理事長
一般社団法人全日本司廚士協会関東総合地方本部理事 兼 青年部長
一般社団法人全日本司廚士協会国内審査委員
社団法人日本フードアナリスト協会検定試験委員
レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキー・ジャポン会員
フランス料理アカデミー会員
トック・ブランシェ国際倶楽部会員 / 社団法人日本エスコフィエ協会会員
シェフクラブ SAITAMA 理事 / 栃木未来大使
埼玉県食の安全県民会議委員歴任 / さいたま市障害者授産支援アドバイザー
西洋料理専門調理師 / 西洋料理技能士 / 埼玉県技能検定委員(西洋料理)
専門調理食育推進委員 / 2014年彩の国優秀技能者「埼玉の名工」受賞
2015年 MLA「Lambassador」(オーストラリアラム大使)
2016年2月2日 山形県最上郡鮭川村「さけがわ観光大使」
2016年3月10日 山形県「食の至宝雪国山形伝統野菜PR大使」就任



座右の銘は「食は楽しいが原点であり想いと言う最高のスパイスと共に」

この報道情報に関するお問い合わせ先

パレスホテル大宮 営業企画 片柳・高橋(平日/10:00~18:00)

TEL(048)647-5093(直通) FAX(048)650-9091 Mail/kikaku@palace-omiya.co.jp

〒330-0854 さいたま市大宮区桜木町 1-7-5