

パレスホテル大宮

毛塚 智之 洋食料理長 令和二年度 卓越した技能者の表彰「現代の名工」受賞のお知らせ

パレスホテル大宮(さいたま市・代表取締役社長 海保邦男)の洋食料理長 毛塚 智之(けづか ともゆき)は、厚生労働省が表彰する令和二年度 卓越した技能者の表彰「現代の名工」を受賞しましたのでお知らせいたします。

「卓越した技能者の表彰」は、卓越した技能を持ち、その道で第一人者と目されている技能者を表彰する制度で、一般に受賞者は「現代の名工」と呼ばれております。

毛塚智之は1968年栃木県栃木市生まれ。情熱と熱意、そして料理の原点であるおふくろの味を信念を持ち、調理部門のトップとしてホテル内で指揮をとる他、小中学校でのシェフ給食や次世代の子供たちへの食育セミナー、講演等にも積極的に取り組む他、埼玉県内特別支援学校や福祉施設への訪問・技術指導を行い、社会貢献活動にも力を入れております。2020年2月にはドイツ・シュトゥットガルトにて開催された第25回世界料理オリンピックの日本代表 ナショナルチームのチームリーダーとして出場し、ネーションズレストラン競技でブロンズメダルを獲得しております。

今回の受賞は西洋料理(フランス料理)の調理に長年従事し、伝統的な調理法に加え、酒粕や味噌などにフォアグラや肉を漬け込むなど、日本古来の醸造、発酵の製法を巧みに取り入れる技能に優れ、また高カロリーになりがちなフランス料理の低カロリー化の研究を重ね、ソースにバターを使用せず、野菜のペーストを活用するなど味を損なわず、植物性の食材を使用し、従来の10分の1程度の低カロリーソースを開発した他、スタッフの指導育成に尽力し、後進の育成にも大きく貢献していることが認められたことによります。

毛塚 智之料理長 プロフィール

一般社団法人全日本司厨士協会総本部教育指導委員長
一般社団法人全日本司厨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厨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厨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年山形県最上郡鮭川村「さけがわ観光大使」
2016年山形県「食の至宝雪国山形伝統野菜PR大使」就任
2019年調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰受賞
2020年第25回 世界料理オリンピックの日本代表チームリーダー
ネーションズレストラン競技部門 銅メダル獲得



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合せ先～

パレスホテル大宮 営業企画係 片柳・高橋(平日 10:00～18:00)

TEL.(048)647-5093 / FAX.(048)650-9091 / E-mail: kikaku@palace-omiya.co.jp

〒330-0854 さいたま市大宮区桜木町1-7-5 <https://www.palace-omiya.co.jp>