

2022 年 4 月 18 日

リーガロイヤルホテル小倉 新総料理長に 塩入 一嘉 が就任

リーガロイヤルホテル小倉（北九州市小倉北区浅野・総支配人 榎安 正人）では、2022 年 4 月 1 日付で、新総料理長に 塩入 一嘉（しおいり かずよし）が就任したことをお知らせいたします。

塩入は 1987 年に入社し、リーガロイヤルホテル大阪「鉄板焼 なにわ」や洋食レストランで研鑽を積んだのち、フランスとスイスの星付きレストランにて本場欧州の調理スキルと文化を学びました。帰国後は、同ホテルの宴会調理部門シェフ、「レストラン シャンボール」スーシェフ、「鉄板焼 なにわ」シェフ、リーガロイヤルホテル東京 総料理長を歴任。様々なお客様のニーズにお応えするために培った知識と技術を駆使し、素材の力を引き立てることで食材を提供いただく生産者の想いを届けるとともに、味・見た目や温度など五感で味わう料理を創り出してきました。

この度、リーガロイヤルホテル小倉 総料理長就任にあたり、「素材を活かす調理法をモットーに 85 年以上の長い歴史を誇る伝統を継承しつつ、これまで培ってきた技術や経験を存分に活かしてまいります。また多種多様な食のニーズへ対応しながら、食品ロス削減や地域食材の活用など SDGs にも繋がるような取り組みも継続していきたいと考えています。」と抱負を述べています。

リーガロイヤルホテル小倉では、レストランおよび宴会場など、ホテル内で提供する全ての料理を、新たに就任した総料理長・塩入の指揮下で展開してまいります。

<プロフィール>

塩入 一嘉（しおいり かずよし）

1968 年 7 月 19 日生まれ / 大阪府出身

- | | |
|-------------|---|
| 1987 年 4 月 | 株式会社ロイヤルホテル 入社 |
| 2002 年 7 月 | 海外料理研修（フランス・スイス） |
| 2008 年 4 月 | リーガロイヤルホテル（大阪）シャンボール スーシェフ |
| 2009 年 3 月 | リーガロイヤルホテル（大阪）鉄板焼・焼肉 なにわ シェフ |
| 2016 年 10 月 | 株式会社リーガロイヤルホテル東京 総料理長（兼）調理部長 |
| 2019 年 10 月 | 株式会社リーガロイヤルホテル（大阪）オペレーション統括部
レストラン料理長（兼）シャンボール シェフ |
| 2022 年 4 月 | 株式会社リーガロイヤルホテル小倉 総料理長（兼）調理部長 |



<お客様からのお問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル小倉 TEL.093-531-1121（代表）
ホームページ <https://www.rihga.co.jp/kokura>