

2020年12月17日

リーガロイヤルホテル(大阪)

【PRESS RELEASE】

リーガロイヤルホテル 副総料理長 <sup>つだ かずや</sup> 津田 和哉

## 「大阪府優秀技能者表彰(なにわの名工)」を受賞

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 <sup>おぎた かつのり</sup> 荻田 勝紀)の副総料理長 <sup>つだ かずや</sup> 津田 和哉が、このたび大阪府から「大阪府優秀技能者表彰(なにわの名工)」を受賞しました。



「なにわの名工」は、極めて優秀な技能を有し、その技能が府内で第一人者と認められる優れた技能を持ち、かつ15年以上の実務経験があるなど厳格な資格基準を満たすスペシャリストの中から、専門知識・技能を持つ有識者の意見をもとに表彰するものです。広く一般社会に技能尊重の気風を浸透させ、技術者の地位と技術水準の向上を図ることを目的として、1994年(平成6年)度から行われています。今年度までに707人が受賞し、今年度は57人が「なにわの名工」に選ばれました。

今回の受賞では、長年にわたりフランス料理に従事し、美食を追求するとともに、大規模ホテルならではの多種多様な料理メニューの調理技術の向上に取り組み、2019年に開催されたG20大阪サミットでは地元主催の歓迎レセプションのメニューを担当。また、大学の医学部等と連携した<sup>えんげ</sup>嚥下食や、糖尿病・腎臓病の患者などに対応したメニューの考案など、健康食の開発にも大きく貢献。業界の発展に寄与するとともに、後進の育成にも尽力していることが評価されています。

受賞した津田 和哉は、1978年(昭和53年)に入社。フランス料理に強い興味を持ち、リーガロイヤルホテルのグランメゾン「レストラン シャンボール」などで経験を積み、フランス料理はもとより、健康食、嚥下食の開発等、業界の発展に寄与し、後進の育成にも尽力してきました。2000年(平成12年)にはフランスの「レ・クレイエール」で技術を磨き、帰国後はレストランの料理長やリーガロイヤルホテル広島での調理部長を経て、2016年(平成28年)に、リーガロイヤルホテルの副総料理長として着任、ホテル内の宴会、ビュッフェ料理、西洋料理レストランの統括を行うほか、衛生管理や防災管理に加え、日本におけるフランス料理のレベルアップに努めています。

< <sup>つだ かずや</sup>津田 和哉の略歴>

- 1959年4月生まれ(61歳) 兵庫県立尼崎高校 卒業
- 1978年4月 株式会社ロイヤルホテル 入社、調理部に配属
- 1998年2月 調理部 レストラン シャンボール 課長
- 2000年2月 フランス「レ・クレイエール」で研修
- 2012年3月 リーガロイヤルホテル広島 調理部長
- 2016年3月 リーガロイヤルホテル(大阪)副総料理長 (現在に至る)

\*\*\*\* 本件に関する取材の問い合わせ先 \*\*\*\*

リーガロイヤルホテル 総支配人室 広報担当 <sup>たけむら あずさ</sup> 竹村 梓、<sup>ふじもと あり</sup> 藤本 絵理、<sup>うすやま かおり</sup> 臼山 薫  
〒530-0005 大阪市北区中之島5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1677