

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 レストラン シャンボール 調理 乾 裕一(33歳)

「大阪府青年優秀技能者表彰(なにわの名工若葉賞)」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 荻田 勝紀)の「レストラン シャンボール」調理 乾 裕一が、このたび大阪府が選ぶ「大阪府青年優秀技能者表彰(なにわの名工若葉賞)」を受賞しました。



「なにわの名工若葉賞」は、青年技能者(35歳未満)のうち、優秀な技能を有する者を表彰するものです。広く社会一般に技能尊重の気風を広め、これからの産業発展を担う青年技能者の社会的地位及び技能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695人が受賞し、今年度は29人が「なにわの名工若葉賞」に選ばれました。

今回の受賞では、健康に配慮した野菜を中心とする魚・肉料理を考案するほか、一皿に様々な彩りの野菜を使った絵画のパレット風の色彩豊かな野菜料理など、古典料理から現代風にアレンジされた最新の料理まで幅広く取り組み、あらゆるフランス料理の調理技能において優れていることが評価されています。また、様々なコンクールで優秀な成績を収め、社会福祉活動にも積極的に参加していることも認められました。

受賞した乾 裕一は、2006年(平成18年)に入社。フランス料理に強い興味を持ち、当ホテルのグランメゾン「レストラン シャンボール」などで調理師としての経験を積み、様々なコンクールに意欲的に挑戦。

2017年(平成29年)の「第8回 食の都・大阪グランプリ」で優秀賞、2019年(令和元年)の「第37回 料理コンクール」(主催:一般社団法人 全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部)26歳以上の部で「関西・大阪21世紀協会 理事長賞」を受賞するなど目覚ましい活躍をしています。

また、フランス国民教育省認定のフランス語資格「DELTA A1」を習得。海外より招聘の新進気鋭のシェフとともに仕事をする中で、その国の食文化に触れ、さらなる技術・知識向上にも励んでいます。

今後の関西の西洋料理業界を背負っていく、将来を嘱望される調理人のひとりです。

＜乾 裕一の経歴＞

- 1987年3月生まれ(33歳) 辻調理師専門学校 卒業
 2006年 3月 株式会社ロイヤルホテル 入社
 調理部 サプライホット(宴会部門)
 2010年 4月 調理部 レストラン シャンボール
 2015年 11月 調理部 オールデイダイニング リモネ
 2018年 10月 調理部 レストラン シャンボール(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 竹村 梓、藤本 絵理、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