

【PRESS RELEASE】

2025 年 10 月 15 日
リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション

リーガロイヤルホテル大阪 総料理長 太田昌利が 「フランス共和国農事功労章 オフィシエ」受章 受章を記念し、受章式および晩餐会を開催

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション(大阪市北区中之島、総支配人 なかがわ ともこ 中川 智子)の総料理長、
兼 リーガロイヤルホテルズ 統括総料理長 おおた まさとし 太田昌利が、この度「フランス共和国農事功労章 オフィシエ」を受章いたしました。このことを記念し、受章記念晩餐会を「山楽の間」にて 2025 年 11 月 13 日(木)に開催します。

1883 年に創設された「フランス共和国農事功労章」は、フランス共和国農業・水産大臣より授与される国家勲章であり、フランス農業およびフランスの食やワインの文化の普及に特に功績のあったフランス人や外国人に授与される、大変名誉のある叙勲です。そのなかでも「オフィシエ」は、同勲章の上位等級にあたり、長年にわたる顕著な貢献が国際的に認められた人物にのみ与えられる、格式の高い称号です。

この度の受章は、フランス料理の技術と精神を深く理解し、長年にわたりその本質を探究し続けてきた姿勢、そして日本におけるフランス食文化・ワイン文化の普及に尽力してきた実績が高く評価されたものです。

晩餐会では、太田がフランスと日本の食材を巧みに織り交ぜ、受章にふさわしい渾身の料理をご提供します。一夜限りの晩餐会をお楽しみください。



「フランス共和国農事功労章 オフィシエ」 受章記念晩餐会 概要

【日程】2025 年 11 月 13 日(木)

【時間】〈受付〉18:00～ 〈晩餐会〉18:30～

【料金】30,000 円(料理、飲料、税金・サービス料含む)

【会場】山楽の間(ウエストウイング 2 階)

リーガロイヤルホテルズ統括総料理長 太田 昌利(おおた まさとし)

1982 年、株式会社ロイヤルホテル入社。

宴会調理部や「レストラン ガーデン」に配属後、フランスの三つ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」とスイス「ホテルボーリバーージュ」にて海外研修を行う。帰国後は、グランメゾン「レストラン シャンボール」にて腕を振るう。

2007 年「レストラン シャンボール」シェフに就任。2013 年には歴代最年少でリーガロイヤルホテル(現:リーガロイヤルホテル大阪)総料理長に就任する。緻密な料理理論に裏打ちされた発想、素材の熟知、召しあがる方への見えない心遣いなど「美味しいものを創りたい」という思いが、ホテルの食をさらに進化させている。2017 年、フランス共和国農事功労章 シュヴァリエ受章。2025 年、フランス共和国農事功労章 オフィシエを授与される。

＜お客様のご予約・お問い合わせ先＞

「セールスサポート課」TEL. 06-6448-1163

受付時間 平日 10:00～17:00

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka/event/officier>

**** 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大阪 ヴィニエツト コレクション PR&デザイン室 広報担当 なかしま じゅんこ 中島 順子、はぎの 萩野 まりえ
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684(広報直通) FAX. 06-6448-3921