

2026年4月1日

【PRESS RELEASE】

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション

新総料理長に豊田 光浩が就任

総料理長 兼 リーガロイヤルホテルズ統括総料理長として新体制を牽引

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 やまね ともゆき 山根 朋之)の総料理長兼 リーガロイヤルホテルズ 統括総料理長に2026年4月1日付で豊田 とよだ みつひろ 光浩が就任いたしました。

豊田は1986年に株式会社ロイヤルホテルに入社後、宴会調理部やフレンチレストランで研鑽を積み、1999年に海外料理研修のため渡仏。帰国後は、大阪・心斎橋大丸レストラン「ボンボニエール」シェフ、リーガロイヤルホテル(現:リーガロイヤルホテル大阪)「ダイニング&カフェ ナチュラルガーデン」シェフ、リーガロイヤルホテル小倉 総料理長を歴任。

その後、リーガロイヤルホテルズ最上級フレンチレストラン リーガロイヤルホテル(現:リーガロイヤルホテル大阪)「レストラン シャンボール」シェフに就任。2019年にはリーガロイヤルホテル広島の総料理長を務め、手腕を発揮してまいりました。

この度、リーガロイヤルホテル大阪 総料理長 兼 リーガロイヤルホテルズ 統括総料理長就任にあたり、豊田は「長きにわたり積み重ねてきた経験と多くの先輩から受け継いだ技術と精神を礎により美味しく、よりに残る料理を追求し続けてまいります。」と抱負を述べています。

味わいはもちろん、見た目の美しさや一皿としての調和・完成度まで緻密に追求した料理を通じて、「食のロイヤル」と称されるリーガロイヤルホテルズならではの食の価値を発信し、国内外のお客様に選ばれるブランドづくりを牽引してまいります。



<プロフィール>

豊田 光浩(とよだ みつひろ)

- 1966年11月27日 生まれ(大阪府出身)
- 1986年3月 株式会社ロイヤルホテル 入社
- 1999年2月~12月 海外料理研修(フランス)
- 2002年8月 株式会社ロイヤルホテル 関連事業部
心斎橋大丸レストラン「ボンボニエール」シェフ
- 2003年4月 同社 リーガロイヤルホテル(現:リーガロイヤルホテル大阪) 調理部
「ダイニング&カフェ ナチュラルガーデン」シェフ
- 2010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
- 2013年4月 株式会社ロイヤルホテル リーガロイヤルホテル(現:リーガロイヤルホテル大阪)
オペレーション統括部 調理部 レストラン料理長 兼 「レストラン シャンボール」シェフ
- 2019年10月 リーガロイヤルホテル広島 総料理長
- 2026年4月 リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション総料理長 兼
リーガロイヤルホテルズ 統括総料理長

主な受賞歴

- ・国際料理コンクール 日本代表選考会・決勝進出(入賞3回)
(エスコフィエ・フランス料理コンクール、ピエール・テタンジェ国際料理コンクール等)
- ・大阪府主催 料理コンクール 金賞
- ・リーガロイヤルホテルズ料理コンテスト 金賞(2回)

**** 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 たかはし ちえ はぎの 高橋 知英、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