



厚生労働省認定「卓越した技能者(現代の名工)」受賞について

株式会社近鉄・都ホテルズ（所在地：大阪府大阪市天王寺区上本町 6-1-55）統括総料理長 久松幸彦と、志摩観光ホテル和食総料理長 兼 シェラトン都ホテル大阪和食料理長 茅ヶ迫正治は、平成 29 年度「卓越した技能者（現代の名工）」表彰を受賞いたしました。

「卓越した技能者（現代の名工）」表彰制度は、きわめて優れた技能を有し、他の技能者の模範と認められる技能者を厚生労働大臣が決定し表彰するもので、広く社会一般に技能尊重の気風を浸透させ、技能者の地位及び技能水準の向上を目的に創設されました。

久松は株式会社近鉄・都ホテルズの統括総料理長として新たな技術や時代に合った調理システムを導入し、日本各地の食材の魅力を西洋料理技法で広く発信してきました。また、業界においては協議会の審査員やセミナーの講師を務め、後進の指導・育成に貢献していることが評価されての受賞になります。

茅ヶ迫は志摩観光ホテルおよびシェラトン都ホテル大阪の和食料理長として日本料理伝統の匠の技を守りつつ、時代に即した調理技術の開発・改善に努めております。また食博覧会や神社で包丁式を行うなど日本料理を通じて文化への貢献、業界において広く後進の指導・育成に貢献していることが評価されての受賞となります。

平成 29 年度は、11 月 5 日に受賞者の発表をされ、翌 6 日にリーガロイヤルホテル東京にて表彰式が行われました。両名は、「第 16 部門 飲食物調理及び接客サービスの職業」部門での表彰となります。

厚生労働省ホームページ「卓越した技能者（現代の名工）」表彰について

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/koyou_roudou/jinzaikaihatsu/meikou/index.html

この栄誉ある賞を拝受いたしました久松、茅ヶ迫とともに、これからもお客様に愛されるホテルを目指して努力してまいります。



近鉄・都ホテルズ 統括料理長
久松 幸彦



志摩観光ホテル和食総料理長
兼 シェラトン都ホテル大阪和食料理長
茅ヶ迫 正治

【久松 幸彦(ひさまつ さちひこ)プロフィール】

昭和 60 年 都ホテル大阪(現:シェラトン都ホテル大阪) 入社

平成 15 年 都ホテル大阪 総料理長

平成 23 年 株式会社近鉄ホテルシステムズ(現:株式会社近鉄・都ホテルズ) 執行役員

シェラトン都ホテル大阪および天王寺都ホテル 総料理長

平成 26 年 株式会社近鉄ホテルシステムズ 取締役

シェラトン都ホテル大阪 総料理長

平成 27 年 株式会社近鉄・都ホテルズ 取締役統括総料理長 (現任)



<受賞歴>

平成 18 年 西洋料理界のアカデミー賞銀メダル

平成 20 年 調理法施行 50 周年記念全国大会会長表彰

平成 21 年 大阪府保健衛生功労者知事賞

平成 23 年 調理師関係功労者厚生大臣表彰

平成 27 年 大阪府優秀技能者表彰(なにわの名工)

【茅ヶ迫 正治(かやがさこ まさはる)プロフィール】

昭和 51 年 (株)浜作入社

都ホテル(現:ウェスティン都ホテル京都)内浜作にて勤務

昭和 60 年 都ホテル大阪(現:シェラトン都ホテル大阪)入社

平成 16 年 シェラトン都ホテル大阪和食料理長

平成 27 年 志摩観光ホテル和食総料理長 兼 シェラトン都ホテル大阪和食料理長 (現任)

<受賞歴>

平成 20 年 (社)日本調理師会 会長表彰

平成 21 年 大阪府知事表彰

平成 22 年 厚生労働大臣表彰

平成 23 年 (社)全国技能士会連合会 会長表彰

平成 24 年 大阪府優秀技能者表彰(なにわの名工)



都ホテルズ & リゾーツ

<http://www.miyakohotels.ne.jp>

シェラトン都ホテル東京
津 都ホテル
海辺ホテル プライムリゾート賢島
新・都ホテル
シェラトン都ホテル大阪
ホテル近鉄ユニバーサル・シティ
(旅館) 賢島宝生苑
都ホテル ロサンゼルス

岐阜都ホテル
志摩観光ホテル
ホテル近鉄 アクアヴィラ伊勢志摩
ホテル近鉄京都駅
大阪マリオット都ホテル
都ホテルニューアルカイク
(旅館) 奈良 万葉若草の宿 三笠
都ハイブリッドホテル トーランス・カリフォルニア

四日市都ホテル
ホテル志摩スペイン村
ウェスティン都ホテル京都
奈良ホテル
天王寺都ホテル
沖縄都ホテル

神戸北野ホテル

青蓮寺レークホテル

奈良・春日奥山月日亭

橿原観光ホテル