

日本代表チームメンバー 宴会洋食・長尾正憲

第24回世界料理オリンピック ナショナルチーム 銀メダル受賞

岐阜都ホテル(所在地:岐阜県岐阜市長良福光 2695-2)の宴会洋食・婚礼担当シェフの長尾 正憲(ナガオ マサノリ)が、内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会日本代表チームの一員として出場した「第24回世界料理オリンピック」(開催:10月21日~26日)において、日本代表チームとしてレストラン競技、アート競技の2部門で銀メダルを受賞いたしました。

本大会は10月21日の開会式を経て22日の個人競技、23日のチーム競技と続き、同日夜には110名分のコース料理の提供とともに、審査員の厳正な審査の結果、今回の受賞となりました。

今後におきましては、世界料理オリンピック日本代表チームで得た受賞に恥じぬよう、日々研鑽を積み、お客様の期待にお応えできるよう努めてまいります。

◆長尾 正憲プロフィール◆

1977年生まれ

調理師学校卒業後、東海地方のレストランおよびフランスでの修行を経て

2003年 岐阜都ホテル入社

2008年 第2回アンダルシア食材を使用した全国料理コンクール総合優勝

2009年 岐阜の味 伝承名人認定

2014年 岐阜都ホテル 宴会洋食および婚礼担当シェフ



【世界料理オリンピックについて】

世界司厨士協会連盟とドイツシェフ協会により、4年に1度ドイツで開催され、30ヶ国以上、約2,000名の料理人が参加しています。1900年にドイツ・フランクフルトで第1回大会が開催されて以来、100年以上の歴史がある世界最大規模の料理大会。

【一般のお問い合わせ】 TEL.058-295-3100 (営業部/予約センター 9:00~18:00)



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
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
(旅館) 奈良 万葉若草の宿 三笠

金沢都ホテル
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

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ック

都ハイブリッドホテル トーランス・カリフォルニア

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