

いよいよホテルbuffetのバイブルが誕生  
**現代buffet料理の真髄**  
ホテルメトロポリタン エドモント

監修 日本ホテル株式会社 統括名誉総料理長 中村勝宏

日本ホテル株式会社（豊島区西池袋 1-6-1 代表取締役社長 里見雅行）と株式会社青幻舎（京都市中央区三条通烏丸東入梅忠町 9-1 代表取締役 安田英樹）は、ホテルのbuffet料理の真髄を後世に伝承するために「現代buffet料理の真髄 ホテルメトロポリタン エドモント」を発刊します。ホテルのbuffetに関してまとめた書籍は長い年月発行されておらず、監修を務めた中村勝宏が自らの料理人人生をもとにひとつひとつのレシピ、写真の隅々まで情熱と思いを込めました。料理業界、ホテル業界に勤務する方にはもちろん、これから料理人を目指す方々にとってバイブルになるはず。また、国内外の多くの食通の方々に魅了したホテルbuffetのダイナミックさ、繊細さ、美しさに触れられる貴重な一冊です。



■ 主な内容

Chapitre1 Amuse-gueule アミューズ・グール

Chapitre2 Charcuteries シャルクユトリ

Chapitre3 Salades et Soupes サラダ、スープ

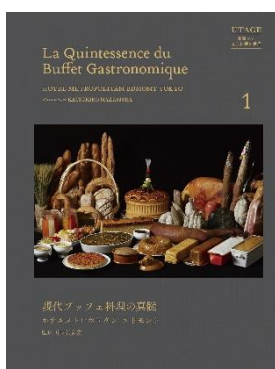
Chapitre4 Poissons et Fruits de Mer 魚介料理

Chapitre5 Viandes 肉料理

Chapitre6 Fromages et Pains チーズ、パン

Chapitre7 Desserts デザート

Chapitre8 Cuisine Japonaise 日本料理



■ 書籍情報

発行日：2019年2月21日

書名：現代buffet料理の真髄 ホテルメトロポリタン エドモント

監修：中村 勝宏

発行：株式会社青幻舎

定価：12,960円（税込）

判型：A4/272頁/上製・ケース入



### 【発刊にあたり】

この度「現代ブッフェ料理の真髄 ホテルメトロポリタン エドモント」が発刊の運びとなりました。まずは本書出版に際し、ご協力いただきました多くの方々に心から感謝と御礼を申し上げます。

ここに掲載された料理は、当ホテルの宴席で実際に作られた料理であります。したがって、この本はホテルメトロポリタン エドモントの今日までの尊い料理の記録でもあり、記念すべき本となりました。料理は時代の様々な要素を真に反映させてこそ、その進化につながるものであります。そしてその要となり、大切な基本となるものは、やはり料理人として、また作り手としての「謙虚さ」にあると思います。私もスタッフはその心を常に保ちつつ、これからの時代を担う若者への人材育成に努めている所存です。

最後に、この本が日本のブッフェ料理の発展に少しでも寄与すること、そして日本の食文化の増々の発展を心より願っております。

### 日本ホテル株式会社 特別顧問 統括名誉総料理長 中村勝宏（なかむら かつひろ）

1944年、鹿児島県出身。'62年より神奈川「ホテル小涌園」、横浜「プリンスホテル」で修業。'70年に渡欧、スイス・チューリッヒ「ホテルアスコット」、フランス・アルザス「オー・ザルム・ド・フランス」、プロヴァンス「ロアジス」、パリ「ラ・セール」などで研鑽を積む。'79年、パリ「ル・ブールドネ」のシェフとして、日本人初のミシュラン一星を獲得。'84年に帰国し、ホテルエドモント（現ホテルメトロポリタン エドモント）の開業とともにレストラン統括料理長に就く。'94年、同ホテル常務取締役総料理長。2008年、北海道・洞爺湖サミットにおける総料理長として指揮を執る。'13年、日本ホテル株式会社取締役統括名誉総料理長およびホテルメトロポリタン エドモント統括名誉総料理長。'17年、国連食糧農業機関（FAO）にて初の日本担当親善大使に就任。'18年、日本ホテル株式会社特別顧問統括名誉総料理長。フランス共和国より農事功労章シュヴァリエを2003年、オフィシエを'10年、コマンドゥールを'16年に受章。

日本ホテル株式会社……JR 東日本グループとして主に首都圏に 31 のホテルを展開するホテル会社。東京ステーションホテルをはじめ、ホテルメトロポリタン、JR 東日本ホテルメッツなど、駅から近く、どなたにも安心してご利用いただける親しみやすいホテルです。「お客さま満足の向上」を経営理念に掲げ、地域の方々にも愛されるホテルづくりを目指しています。



### ホテルメトロポリタン エドモント

都心の利便性を享受しながらも閑静なエリアに位置し、飯田橋駅や水道橋駅から徒歩 5 分。都内各地へもアクセスしやすい便利な立地は、あらゆるシーンでご利用いただけます。また、「食のエドモント」とも称され、開業（1985 年）より、日本人で初めてミシュランの星を獲得した中村勝宏（現統括名誉総料理長）を招聘し、「食」に力を入れてきた歴史があります。シェフが食材の吟味やクオリティの追求に心をつくした「味」は、ここでしか出会えないエドモントテイストです。ホスピタリティにあふれた心地良いひとときをお過ごしいただけるホテルです。

株式会社青幻舎……1995年に設立。京都を本社とする、アート・写真・デザイン等のビジュアル書を主に出版。「当代の芸術の存在感を顕す」という出版理念を元に、幅広いジャンルの出版活動を行っています。料理ジャンルの近刊に「IKKOAN 一幸庵 72の季節のかたち」（2016）、「緒方 野趣と料理」（2017）などがある。

### ■本プレスリリースに関するお問い合わせ先

日本ホテル株式会社 広報担当：児玉・渡邊・境 TEL 03-6912-6741 e-mail:cs@nihonhotel.com

〒171-0021 東京都豊島区西池袋一丁目 11 番 1 号 外味・リタア・ラザビル 13F

株式会社青幻舎 広報担当：新庄 TEL 075-252-6766 e-mail:shinjo@seigensha.com

〒604-8136 京都市中央区三条通烏丸東入梅忠町 9-1