

厚生労働省認定

平成30年度「卓越した技能者表彰(現代の名工)」を ホテルメトロポリタン 前総料理長 井田仲弘が受賞

ホテルメトロポリタン(豊島区西池袋1-6-1 総支配人 佐藤 進)の前総料理長である井田仲弘が平成30年度「卓越した技能者(現代の名工)」を受賞いたしました。

井田仲弘は、ホテルメトロポリタン エドモントの総料理長、ホテルメトロポリタンの総料理長を歴任し、食のレベルアップと後進の指導・育成に力を入れてまいりました。また、平成23年より埼玉県加須市観光大使を務め、平成25年より全日本司厨士協会理事に就任するなど地域貢献にも努めたことが評価されてこの度の受賞となりました。この栄誉ある賞を拝受しました井田仲弘の精神と技術を継承し、ホテルメトロポリタンはこれからもお客様に愛され、ご満足いただける料理の提供を目指してまいります。



井田仲弘(いだ なかひろ)プロフィール

昭和43年 都市センターホテル入社
昭和48年 全国勤労青少年会館(中野サンプラザ)入社
昭和54年 東京プリンスホテル入社
昭和59年 ホテルエドモント(現ホテルメトロポリタン エドモント)入社
平成17年 ホテルメトロポリタン エドモント取締役総料理長就任
平成23年 ホテルメトロポリタン取締役総料理長就任
平成30年 日本ホテル株式会社顧問就任

受賞概要

- 受賞内容:「卓越した技能者(現代の名工)」
- 受賞日:2018年11月12日(月)付
- 受賞者:井田仲弘

【受賞にあたり】

このたびは「現代の名工」という名誉ある賞をいただき
光栄に思います。「食」を通して人と人の関わりあえる
素晴らしい職業と、理解ある会社に出会えたことに感謝し
ております。

ホテルメトロポリタンは後進の川田 武総料理長に私
の意志を受け継いで頑張っていており、日本料
理、西洋料理、中国料理、製菓・製パンの各料理
長も素晴らしい料理を提供できる調理人です。

私はこれからも「食」のすばらしさを社内にとどまらず、
社外にも広げ、後進の育成に携わっていきたくと思
います。(井田仲弘)

【受賞歴】

平成23年 公益社団法人 全日本司厨士協会銀章
平成25年 東京都優良調理師知事表彰
平成26年 調理師関係功労者厚生労働大臣表彰
平成28年 公益法人 全日本司厨士協会最高技術顧問章
平成28年 日本食生活文化財団 食生活文化賞表彰
平成28年 東京都優秀技能者(東京マイスター)表彰

【ホテルメトロポリタン】

1985 年に開業。時代のニーズを先取りした、客室や宴会場の改装をはじめ、独立型ガーデンチャペルの新設、レストランのリニューアル、最上級客室「メトロポリタンフロア」の誕生など、刷新を図り続けています。また、海外からのお客さま誘致（インバウンド）には開業当初より力を入れて取り組んでおり、今や約 7 割のお客さまを外国からお迎えするホテルになりました。



【料理】

宴会では西洋料理、日本料理、中国料理などを提供し、レストランでは伊仏料理、日本料理、中国料理を提供。直営レストランは全部で 6 店舗を有しており各専門料理の伝統を受け継ぎつつ新しい料理を取り入れ日々進化し続けています。

日本ホテル株式会社

J R 東日本グループのホテル会社。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複数のホテルブランドをもち、首都圏を中心に現在 30 ホテルを経営・運営しています。

また、47 の JR 東日本グループホテルとアソシエイトホテルが集結する JR 東日本ホテルズの事務局も担っています。2020 年までに複数の新規ホテルの開業を予定しており、日本を代表するホテル会社として 今後もより多くのお客さまに愛されるホテルづくりを目指しています。

本プレスリリースは、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、J R 記者クラブ、レジャー記者クラブにご案内しています。

＜本件に関するお問い合わせ＞

日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン

総支配人室 営業企画グループ：大良（だいら）・宮本（みやもと）

TEL：03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通） E-MAIL：promotion@metropolitan.jp

HP：http://www.metropolitan.jp/最新情報は SNS でも配信しております。facebook Instagram