

ト ラ ン ス イ ー ト
「TRAIN SUITE 四季島」新総料理長の就任について

日本ホテル株式会社は、2017年5月よりJR東日本が運行するクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の“訪れる地”“本物の上質感”を感じていただき、感動体験を創出するコンセプトに沿ってこだわりの食を提供するため、JR東日本グループのホテル事業のフラッグシップ会社として事業に参画しています。

現在、取締役統括名誉総料理長の中村 勝宏が行程中全ての料理を監修し、中村に長年師事し、ホテルメトロポリタンエドモントの総料理長を務めている岩崎 均が総料理長に就いておりますが、この度、2019年度出発分より東京ステーションホテルで副総料理長を務めている佐藤 滋が総料理長に就任します。佐藤 滋新総料理長就任後は、中村が総監修、岩崎が監修として、引き続き「TRAIN SUITE 四季島」の料理監修を行います。

2019年度出発分より、中村・岩崎・佐藤の3氏の力を結集し、こだわりを持った地域とのつながりや特別感を随所に演出した“記憶に残る料理”を「TRAIN SUITE 四季島」のお客さまへお届けします。

さとう しげる

【佐藤 滋プロフィール】

1971年 秋田県能代市生まれ。

秋田調理師専門学校卒業後、秋田市内のホテルに勤務。

1999年 フランス・シャマリエールの「オテル ラディオ」の一つ星レストラン「ル・ラジオラディオ」勤務。

2000年 秋田ターミナルビル株式会社(現 秋田ステーションビル株式会社)へ入社。ホテルメトロポリタン秋田の宴会調理部門勤務。

2008年 「第13回メートル・キュイジニエ・ド・フランス“ジャン・シリンジャー杯”」優勝。

2008年 中村 勝宏が総料理長を務めた「北海道洞爺湖サミット」晚餐会に料理スタッフとして参加。

2012年 日本ホテル株式会社入社、「東京ステーションホテル」副総料理長に就任。

2017年 「第67回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」準優勝。

2017年8月から6か月間、フランス・シャンパーニュの三つ星レストラン「ラシェット シャンプノワーズ」、パリの二つ星レストラン「ル・グラン・ヴェフル」、「タイユヴァン」にて研修。

「基本に忠実に正統派のフランス料理を大切にしながら、新たなことにもチャレンジし、今日よりも明日はもっとより良い料理の提供を目指すこと」が信条。



(左から中村、岩崎、佐藤)