

2017年3月15日

京王プラザホテル ニュースリリース

フランス料理界の重鎮 名誉総料理長 緑川廣親
国際料理芸術クーポドール・マリウス・デュトレイ
日本人として初の受賞 4月5日に授賞式

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）名誉総料理長 緑川廣親は、このたび芸術としての料理を極めホテル業界で顕著な功績を残したフランス料理のシェフに授与される「国際料理芸術クーポドール・マリウス・デュトレイ」を日本人として初めて受賞することとなりました。同賞は20世紀にフランスとイギリスの最高級ホテルで料理長を務め料理人の地位を向上させたマリウス・デュトレイ氏により1958年に創設された権威ある賞でデュトレイ氏の遺志を継ぐフランス料理アカデミー会員の推薦により世界のフランス料理シェフの中から数年に1人だけ選出されます。過去には1994年にポール・ボキューズ、2014年にジョエル・ロブションが受賞している名誉ある賞です。

緑川廣親は15才で料理の世界に入り、フランス料理の名店で研鑽を積み、1964年単身ヨーロッパに渡りました。ドイツ料理やスイス料理にも触れながら、繊細さと緻密に計算された合理性という2つの顔を併せ持つフランス料理への知識と技術を高めました。帰国後1971年、京王プラザホテルに開業とともに入社し、その後も国際料理コンクール日本人初の第1位、フランス共和国農事功労章オフィシエなど、数々の栄誉に輝いてきた日本におけるフランス料理界の重鎮です。

授賞式は4月5日の5:30p.m.（フランス、現地時間）よりザ・ウエスティン・ホテル・パリにて行われる予定で緑川廣親本人が渡仏し、拝受する予定です。

●京王プラザホテル 名誉総料理長 緑川廣親プロフィール

- 1940年 埼玉県川口市生まれ
- 1955年 (株)精養軒入社
- 1960年 東京国際空港ターミナルホテル入社
- 1964年 単身でシベリア経由ヨーロッパへ スイス・ドイツ・フランスの一流ホテル、三ツ星レストランでシェフの修行
- 1971年 帰国後、新設の京王プラザホテルに入社
- 1980年 第1回フランス料理最高技術賞コンクール第2位
- 1981年 ローザンヌ・フランス料理国際コンクール第1位
- 1987年 アカデミー・キュリネール・ド・フランス名誉賞
京王プラザホテル総料理長就任
- 1991年 フランス料理人協会金賞・名誉賞受賞
- 1994年 東京都優秀技能者賞「江戸の名工」
- 1996年 メートル・キュイジニエ・ド・フランス名誉賞名誉メダル受章
- 1999年 フランス共和国農事功労章シュヴァリエ受勲
- 2000年 卓越技能章「現代の名工」受賞
- 2001年 全日本司厨士協会 卓越最高技術顧問章 金メダル
- 2005年 フランスリヨン市特別メダル
- 2005年 アカデミー・キュリネール・ド・フランス名誉賞金メダル
- 2006年 フランス共和国農事功労章オフィシエ受勲
- 2006年 黄綬褒章受章
- 2007年 京王プラザホテル名誉総料理長に就任
- 2011年 アカデミー・キュリネール・ド・フランス名誉賞金メダル
- 2011年 旭日小綬章受章 其他、国内外で多数受賞



本件に関するお問合せ先：

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 斎藤 潤子・大塚 智生・石川 綾子・佐藤 亜紀

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

T e l 03-5322-8010 F a x 03-3346-2479

<http://www.keioplaza.co.jp>