

2024年11月22日

京王プラザホテル ニュースリリース

豊富な知識と優れた技術をもってホテルの料理の発展に貢献 元調理部 田沼 健吉「黄綬褒章」受章 感謝と喜びのコメント

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）元調理部 田沼 健吉（たぬまけんきち）がこの度秋の褒章において、黄綬褒章を受章いたしました。黄綬褒章は、業務に精励し他の人の模範となる者に授与される褒章で、当ホテルでは栄誉ある8人目の受章となります。

田沼 健吉は1973年に入社し、長きにわたり、当ホテルを支えるメインキッチンや冷たい料理を専門に作るガデマンジャーなど多数の調理現場において洋食調理のプロフェッショナルとして活躍してまいりました。2002年以降は、ガデマンジャーセクションシェフ、セントラルキッチンセクションシェフを歴任し、これまでの洋食調理の現場で培った卓越した技術と知識を活かし、鮮やかに彩られた料理で京王プラザホテルのパーティー会場を一層引き立てるという洋食冷製料理の統括者として重責を果たしてまいりました。

2012年には関東運輸局長表彰、2015年には国土交通大臣表彰を受賞し、ホテルの第一線に携わり、後進の指導・育成にも尽力し、一貫して豊富な知識と優れた技能をもって料飲・宴会部門の発展と、ホテル顧客層の拡大に寄与したこと評価され、黄綬褒章の受章に至りました。

「黄綬褒章 受章の喜び」

この度は、はからずも黄綬褒章受章の栄に浴し、身に余る光栄に存じます。1973年に入社し、京王プラザホテル初の黄綬褒章受章となった現緑川名誉総料理長（当時は総料理長）の元で細部までアドバイス頂けたことが一番の宝物です。「お客様の喜ぶ笑顔」と「安心・安全」な食事の提供等を念頭に置き、調理の道を愚直に邁進してきたこれまでのことが間違っていなかったことが評価され、改めて深く感謝しております。

これまでお世話になった会社はもちろんのこと、家族や子供たちともこの受章の喜びを分かち合いたいと思います。数百～千個という数の「サンドイッチボックス」のオーダーがあった際には、料理を作ること以外の容器やカトラリーにも配慮が必要で、想像以上に苦労しましたが、大型ホテルならではの貴重な経験となって、今となっては良い思い出です。現在はスーパーブッフェ〈グラスコート〉で働く日々ですが、これまでの感謝を微力でもお返しできるように努めてまいります。



●京王プラザホテル 田沼 健吉 プロフィール

1973年 京王プラザホテル 入社
 2005年 調理部セントラルキッチンセクションシェフに就任
 2012年 関東運輸局長表彰（観光関係従事者） 受賞
 2015年 国土交通大臣表彰（観光関係功労） 受賞
 2024年 黄綬褒章 受章

本件に関するお問い合わせ先：
 株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 小田 力・鈴木 亮太・荻野 裕基・松本 美季
 〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1
 Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479
www.keioplaza.co.jp