

2025年5月22日

日本料理の発展に強い探究心で邁進し続けた  
和食調理統括料理長 加藤 敏之「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）和食調理統括料理長 加藤 敏之（かとうとしゆき）がこの度春の褒章において、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9人目の受章となり、和食調理では初めてになります。

加藤 敏之は 1980 年に入社し、日本料理<みやま><あしび>で和食調理人として経験を積み重ね、1989 年にホテル・インターコンチネンタル・ソウルの和食堂<海山>へ派遣、帰国後、新和食<かがり>をはじめ、さまざまな和食レストラン店舗の料理長を兼任しつつ、これまでの和食調理の現場で培った卓越した技術と知識を活かし、京王プラザホテルにおける日本料理の味を統括するという重責を果たしてまいりました。また強い探究心から、安心・良好で新鮮な食材を厳選し、調理するため、日本各地へ赴き、生産者や漁業関係者とのネットワーク作りにも尽力してまいりました。

2018 年に関東運輸局長表彰、2021 年には国土交通大臣表彰を受賞し、現在までも和食調理の第一線で、調理の技術やお客様に対する情熱を継承すべく後進の育成に尽力し、一貫して豊富な知識と優れた技術をもって和食調理の発展と、ホテル顧客層の拡大に寄与してきたことが評価され、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。1980 年に日本料理の世界に足を踏み入れて以来、海外店舗や日本酒バーでの勤務経験のほか、対面カウンターでの料理サービスや和食の新店舗の開業準備など多岐にわたり日本の食文化を国内外に広めるため日々邁進してまいりました。今回の受章は、お客様をはじめ生産者の皆様、各分野の調理人そして歴代料理長に繋いでいただいた縁だと深く感謝申し上げます。また私が受章したことにより後輩の励みとなり、経験に勝るものはないと、新たなことに積極的にチャレンジしてもらえたら嬉しく思います。元来、人を楽しませることが好きで「どうしたら日本の良い食材を美味しく味わっていただけるか」「どうしたら笑顔になっていただけるか」を常に考え、気持ちを込めた料理づくりを信念に 45 年間が経ちました。これからも「笑門来福」をモットーに、周りの仲間たちのおかげと初心を忘れず、後輩育成や日本の食文化の発展に貢献できるよう一層尽力してまいります。



●京王プラザホテル 加藤 敏之 プロフィール

- 1980 年 京王プラザホテル 入社
- 2002 年 日本酒バー<天乃川>料理長に就任
- 2005 年 新和食<かがり>料理長に就任
- 2018 年 関東運輸局長表彰（観光関係従事者） 受賞
- 2021 年 国土交通大臣表彰（観光関係功労） 受賞
- 2025 年 黄綬褒章 受章