

2020年11月9日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

 京王プラザホテル 4人目の受章となる栄誉  
 総料理長 市川博史 2020年秋「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）総料理長 市川博史が、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京王プラザホテルでは栄誉ある4人目の受章となりました。

市川博史は1974年に京王プラザホテルに入社後、現在に至るまで当社一筋で活躍し、2007年に京王プラザホテル総料理長へ就任。以降13年間に亘って総料理長として300名を超える調理人を束ねながら、長年の研鑽による技術と知識、そしてお客様の視点やご要望を鋭く捉えるセンスの高さで、国内随一の規模を誇るホテルの料理とサービスを発展させてまいりました。

また日本におけるフランス料理界の各協会の役員を務めるなど業界の活動にも精力的に取り組むとともにボランティアや社会貢献活動にも熱心に参加し食を通じた交流活動を続けています。海外からも高く評価されており2020年1月にはフランス共和国より農事功労章シュヴァリエを受章しております。

## 「黄綬褒章 受章の喜び」

このたび、多くの皆様のご指導とお力添えにより「黄綬褒章」を受章することができました。身に余る光栄と心から感謝申し上げます。入社以来46年間にわたりご指導をいただいた素晴らしい諸先輩方、恵まれた環境で技術と知識を得る経験をさせていただいた会社並びに業界の皆様は厚く御礼申し上げます。

今回の受章は、私個人よりもホテルの全従業員に対して贈られたものだと思っています。今後も自分を支えてくれた全ての方や業界への感謝を忘れずに、少しでも恩返しができるよう、若手の育成を含め、一層精進してまいりたいと思います。



## ●京王プラザホテル 総料理長 市川博史プロフィール

- 1974年 京王プラザホテル 入社
- 2004年 京王プラザホテル八王子総料理長就任
- 2006年 京王プラザホテル副総料理長に就任
- 2007年 京王プラザホテル総料理長就任
- 2010年 取締役総料理長兼調理部長就任
- 2011年 フランス料理アカデミー金賞受賞
- 2019年 常務取締役総料理長就任
- 2020年 フランス共和国より「農事功労章シュヴァリエ」受章
- 2020年 黄綬褒章受章

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 杉浦 陽子・小田 力・波多野 千恵子

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 [www.keioplaza.co.jp](http://www.keioplaza.co.jp)

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479