



【日本人初ミシュランシェフ 中村勝宏が綴る 20 年間の軌跡】 20 年間連載のエッセイ集をまとめた『人生を旅する料理人』発刊 出版記念パーティをホテルメトロポリタン エドモントで開催



ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／東京都千代田区飯田橋、総支配人／小林正明）の統括名誉総料理長であり、日本人として初めてミシュランの一ツ星を獲得した中村勝宏（なかむら かつひろ）が、2026 年 2 月下旬に、新刊『人生を旅する料理人』（発行・キクロス出版／発売・星雲社）を出版いたします。これを記念し、2026 年 3 月 10 日（火）、当ホテルの宴会場にて出版記念パーティを開催いたします。

■ 新刊『人生を旅する料理人』：半世紀を超える料理人生の集大成

本書は、中村勝宏がこれまで「交通新聞」にて約 20 年間連載してきたエッセイや寄稿文を再編集し、一冊にまとめたものです。1970 年の渡仏、日本人初のミシュラン獲得、そして帰国後の日本におけるフランス料理の普及と発展に捧げた日々。一人の料理人が「料理」という旅を通じて見てきた景色、出会った人々、そして次世代に伝えたい想いが、当時の記憶そのままに瑞々しい言葉で綴られています。

■ 祝宴：中村勝宏の哲学を味わう特別な一夜

出版を記念したパーティでは、中村が築き上げ、今なお進化を続ける「食のエドモント」の神髄を、立食buffet形式でお楽しみいただけます。さらに、ご参加の皆さまには、感謝を込めて直筆サイン入りの新刊を贈呈いたします。本の世界観を五感で体感いただける特別な一夜をお届けします。

この報道資料は、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR 記者クラブにご案内しています。

ホテルメトロポリタン エドモント

本リリースに関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1119(広報直通) FAX 03-3237-1218 E-mail pr.edm@edmont.co.jp

【出版記念パーティ開催概要】

日 時 : 2026 年 3 月 10 日 (火) 18:00 (受付開始 17:30~)

会 場 : ホテルメトロポリタン エドモント 宴会場 (本館 2 階)

内 容 : 立食buffet形式 (お飲み物含む)

会 費 : お一人さま 24,000 円 (消費税・サービス料込) ※お申し込み: 2 月 24 日 (火) まで
ご参加の皆さまに『人生を旅する料理人』(定価 2,970 円税込) サイン入り本を贈呈いたします。

ご 予 約 : WEB <https://edmont.metropolitan.jp/banquet/plan/plan/LaunchEvent2026.html>

お問い合わせ: TEL 03-3237-1101 (直通) 平日 10:00~18:00 / 土 10:00~17:00 / 日祝休業
『人生を旅する料理人』出版記念パーティ事務局まで

■中村 勝宏 (なかむら かつひろ) プロフィール

日本ホテル株式会社・ホテルメトロポリタン エドモント 特別顧問 統括名誉総料理長
フランス農事功労章受章者協会 終身名誉会長 他



1944 年鹿児島県に生まれ、高校卒業後料理界に入る。1970 年に渡欧。チューリッヒの「ホテルアスコット」を皮切りに、15 年間に渡り、アルザス「オー・ザルメ・ド・フランス」、プロヴァンス「ロアジス」、パリ「ラセール」など、フランス各地の名立たるレストランでプロの料理人として活躍する。1979 年にパリの無名レストラン「ル・ブルドネ」のグランシェフになるや評判店に押し上げ、日本人として初めてミシュランの一つ星を獲得。以降 4 年半に渡り星を維持する。その後 1984 年に帰国し、本場のフランス料理を日本に持ち帰り、ホテルエドモント (現 ホテルメトロポリタン エドモント) の開業とともにレストラン統括料理長となる。1994 年同ホテル常務取締役総料理長に就任。2003 年にはフランス共和国より農事功労章シュヴァリエ叙勲。2007 年ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパの総料理長に就任し、2008 年の北海道洞爺湖サミットでは総料理長として、各国の要人はもちろん随行員等も含むすべての料理を指揮統括する。2010 年にはフランス共和国農事功労章オフィシエ叙勲。2013 年日本ホテル株式会社取締役統括名誉総料理長及びホテルメトロポリタン エドモント統括名誉総料理長に就任。2015 年クルーズトレイン「TRAIN SUITE (トランススイート) 四季島」(JR 東日本/ 2017 年 5 月運行開始) の料理監修 (現在は料理総監修を務める)。2016 年フランス共和国農事功労章コマンドゥール叙

勲。2017 年に日本初の国連食糧農業機関 (FAO) 親善大使に就任し、2025 年 5 月任期満了で退任。2018 年日本ホテル株式会社 特別顧問 統括名誉総料理長に就任。2019 年「東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会」選手村メニューアドバイザー委員会委員に就任。日本のフランス料理界の第一人者として、後進の育成はもとより、食育の推進、フランス料理を通じた社会貢献など、様々な活動に精力的に取り組んでいる。

■ホテルメトロポリタン エドмонт

1985年6月30日開業、今年40周年。日本ホテル株式会社（所在地／東京都豊島区）運営のメトロポリタンブランドの1ホテル。本館とイーストウイングの2棟から構成され、客室数666室、レストラン・バー8店舗、宴会場13室の総合型シティホテル。東京の中心に位置し、3駅8路線が交差する交通アクセスに恵まれながら、伝統と新しさが織りなす、緑豊かな文京の地、飯田橋にたたずむホテル。「食のエドмонт」と称される美味食彩、そして心を込めたおもてなしで、やすらぎと味わいに満ちたひとときをお届けします。



住 所：〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8

電話番号：03-3237-1111（代表）

URL <https://edmont.metropolitan.jp/>

〈館内のレストラン・バー〉

フレンチレストラン「FOURGRAINS」	https://edmont.metropolitan.jp/fourgrains/
日本料理「平川」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/index.html
鉄板焼「山彦」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html
鮨「海彦」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/index.html
ダイニング・カフェ「ベルテンポ」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/index.html
中国料理「南国酒家」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/nangoku/index.html
バー「カルーザル」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/index.html
ブルド&スイーツ「パティスリー エドмонт」	https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html

〈アクセス〉

- ・J R飯田橋駅東口／J R水道橋駅西口より徒歩約5分
- ・地下鉄東西線 飯田橋駅 A5 出口より徒歩約2分
- ・地下鉄有楽町線／南北線／大江戸線 A2 出口より徒歩約5分

〈ホテル公式 SNS〉

Facebook	https://www.facebook.com/hoteledmont
Instagram	https://www.instagram.com/hotel_metropolitan_edmont
X	https://twitter.com/hotel_edmont
Blog	https://edmont.metropolitan.jp/blog/index.html
Youtube	https://www.youtube.com/c/edmontedmont
Tiktok	https://www.tiktok.com/@hotelmetsropolitannedmont