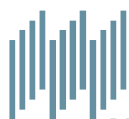


報道関係各位  
ニュースリリース



**HOTEL  
METROPOLITAN**  
EDMONT TOKYO JR-EAST

2019年7月31日  
日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン エドモント

統括名誉総料理長 中村 勝宏 & 総料理長 岩崎 均  
一夜限りのコラボレーションディナーを開催

## 師弟饗宴ガラディナー

【2019年7月】東京 --- ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／千代田区飯田橋、総支配人／松田秀明）は、2019年9月30日（月）に、統括名誉総料理長 なかむらかつひろ 中村勝宏と総料理長 いわさきひとし 岩崎均による賞味会を開催します。

1979年フランス・パリのレストランのグランシェフ時代に、日本人で初めてミシュランの星を獲得し、2008年の北海道洞爺湖サミットでは総料理長を務めたホテルメトロポリタン エドモント統括名誉総料理長 中村勝宏。中村に長年師事し、ホテルメトロポリタン丸の内の初代料理長や JR 東日本が運行するクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の初代総料理長を経て、現在エドモントの総料理長を務める岩崎均。まさに師弟二人の「饗宴」で、美食の季節の到来を目で舌でお楽しみいただける、一夜限りの特別イベントです。



統括名誉総料理長  
中村 勝宏

総料理長  
岩崎 均

ホテルメトロポリタン エドモント

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1111 (代表)

ホテルメトロポリタン エドモント

統括名誉総料理長 中村勝宏 & 総料理長 岩崎均がお贈りする 秋の至高の晩餐  
**師弟饗宴ガラディナー**

- 日 時： 2019年9月30日(月) 18:30～ (受付開始 18:00)
- 会 場： ホテルメトロポリタン エドモント 宴会場「悠久」(本館2階)
- 料 金： お一人様 ¥23,000 (お飲み物代/サービス料・消費税含む)



なかむら かつひろ

**中村 勝宏**

ホテルメトロポリタン エドモント 統括名誉総料理長

1944年鹿児島県出身。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「ル・ブールドネ」のグランシェフ時代に、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。1984年に帰国。本場のフランス料理を日本に持ち帰り、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年常務取締役総料理長に就任。2003年フランス共和国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全ての料理を指揮統括する。2010年フランス共和国農事功労章オフィシエ叙勲。2015年クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」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の最高位であるコマンドゥール叙勲。2017年日本初の国連食糧農業機関(FAO)親善大使に就任。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。著書多数。



いわさき ひとし

**岩崎 均**

ホテルメトロポリタン エドモント 総料理長

1965年東京都出身。大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、1987年ホテルエドモント(現ホテルメトロポリタン エドモント)へ入社。宴会調理を経験した後、フレンチレストラン「フォークレイン」にて中村勝宏に師事。2004年「第2回 JR ホテルグループ料理コンテスト」優勝。2007年ホテルメトロポリタン 丸の内の開業とともに「Dining & Bar TENQOO」料理長に就任。2008年の北海道洞爺湖サミットの晩餐会には、中村勝宏の指揮のもと料理スタッフとして参加。2012年8月から6か月、フランス・ヴィエンヌの二つ星レストラン「ラ・ピラミッド」とアヌシーの二つ星レストラン「ル・クロ・デ・サンス」にて研修。2015年にはJR東日本が2017年より運行を開始したクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の初代総料理長に就任し、中村勝宏とともにプロジェクトメンバーとして列車の運行準備の段階から携わり全ての料理をプロデュースする。2017年ホテルメトロポリタン エドモント総料理長に就任。2019年4月 TRAIN SUITE 四季島の料理監修者に就任。2019年6月より日本ホテル株式会社 執行役員 ホテルメトロポリタン エドモント総料理長に就任。

◎ご予約・お問合せ(読者): Tel. 03-3237-1101(直通) 宴会予約 まで

ホテルメトロポリタン エドモント

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1111 (代表)