

新総料理長に塚本 伸次(つかもと しんじ)が就任

ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区 代表取締役社長 総支配人:石垣 聡)では、7月1日(土)付にて総料理長に塚本 伸次が就任いたしました。ホテルオークラ神戸では1989年の開業以来、国内外の賓客をはじめ地元神戸のお客様を、「世界をもてなす」と称される料理とともに迎え続けてまいりました。今後も、新料理長のもと、館内8店舗のレストラン・バーをはじめ、ご婚礼、ご宴席において、オークラに受け継がれる伝統の味わいとスタイルを守りながら、神戸ならではの個性を加えた料理で豊かなひとときを提供いたします。



ホテルオークラ神戸 総料理長 塚本 伸次

塚本は、1982年に大成観光株式会社(現:株式会社ホテルオークラ)に入社し、日本のフランス料理界を牽引したホテルオークラ総料理長 小野正吉(1918~1997)のもと洋食調理部門にて広く経験を積み、技術を培ってまいりました。ホテルオークラ東京(現:The Okura Tokyo)をはじめ、ホテルオークラアムステルダムにおいても腕を磨き、2015年ホテル日航立川 東京 総料理長に就任。2022年よりホテルオークラ神戸に赴任しております。

〔総料理長 塚本 伸次 就任の抱負〕

欧米文化が盛んに取り入れられ洋食文化が根付いた街、神戸。瀬戸内の魚介類、丹波の山の幸、神戸ビーフなど兵庫五国の恵まれた食材も魅力です。地元兵庫の食材を活かしながら、オークラフレンチの味を基本とした新たな料理の探求とともに、後進の指導にも尽力し、多くのお客様にご満足いただけるよう邁進してまいります。

■塚本 伸次(つかもと しんじ)略歴

生年月日 1962年8月29日 神奈川県横浜市出身

【略歴】

1982年4月 大成観光株式会社(現:株式会社ホテルオークラ)入社
1988年6月 ホテルオークラアムステルダム
1991年3月 フランス プロバンス ルブリューレにて研修
1992年9月 ホテルオークラ東京(現:The Okura Tokyo)コーヒーショップ「カメラアコーナー」
1998年5月 ホテルオークラエンタープライズ
2009年4月 ホテルオークラ東京 欧風料理「オーキッドルーム」アシスタントシェフ
2010年3月 ホテルオークラ東京 欧風料理「オーキッドルーム」シェフ
2015年7月 ホテル日航立川 東京 開業準備室
2015年11月 ホテル日航立川 東京 総料理長
2022年11月 ホテルオークラ神戸 調理部顧問
2023年3月 ホテルオークラ神戸 副総料理長
2023年7月 ホテルオークラ神戸 総料理長(現任)

【主な所属団体】

一般社団法人 全日本司厨士協会
一般社団法人 日本エスコフィエ協会

【ホテルオークラ神戸について】

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに立つランドマークホテル。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、遊覧船や観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお楽しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれる絶好のロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに極上のひとときをお届けいたします。



ホテルオークラ神戸 外観

【所在地】〒650-8560 神戸市中央区波止場町 2-1

【Phone】078-333-0111(代表)

【公式サイト】<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/>

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室
TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579
E-mail: event1@kobe.hotelokura.co.jp

担当: 仲村、青井

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。