



総料理長に村上 文啓が就任

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）は、2026年7月1日（水）付で、総料理長に村上 文啓（むらかみ ふみあき）が就任することをお知らせいたします。



総料理長 村上 文啓

村上 文啓は、ホテルオークラ神戸の洋食調理部門において長年研鑽を積み、オークラフレンチの伝統を受け継いでまいりました。2011年から2018年までは、フランス料理「レストランエメラルド」の料理長を務め、その後は宴会・レストラン調理など幅広い分野を統括し、このたび総料理長に就任いたします。

今後は、オークラならではの味わいを受け継ぎながら、館内8店舗のレストラン・バーをはじめ、ご婚礼やご宴席において、神戸ならではの個性を加えた料理を通じて、国内外の賓客や地元神戸のお客様に豊かなひとときを提供してまいります。

総料理長 村上 文啓 就任の抱負

ホテルオークラ神戸の伝統を継承し、兵庫五国が誇る豊かな食材の魅了を最大限に引き出すとともに、四季折々を感じていただける料理を提供いたします。

また、「食のオークラ」、「オークラフレンチ」を礎に、時代に寄り添った料理を追求し、お客様に新たな感動をお届けできるよう精進してまいります。

村上 文啓 略歴

生年月日 1974年9月10日生まれ
1993年 株式会社ホテルオークラ神戸入社
1998年 カフェレストラン「カメラリア」
2002年 フランス料理「レストラン エメラルド」
2009年 宴会調理 コールドキッチン シェフ
2011年 フランス料理「レストラン エメラルド」料理長
2019年 ホテルオークラ神戸 調理部 副部長
2022年 ホテルオークラ神戸 調理部 部長
2025年 ホテルオークラ神戸 副総料理長
2026年 ホテルオークラ神戸 総料理長

【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、メリケンパークに建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、神戸ポートタワーや観覧車、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。開放感あふれるロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに心とむひとときをお届けいたします。



所在地：〒650-8560 神戸市中央区波止場町 2-1

TEL：078-333-0111（代表）

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

【公式 SNS】

Instagram：<https://www.instagram.com/hotelokurakobe/>

Instagram (Wedding)：https://www.instagram.com/hotelokurakobe_wedding/

■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 : 山地、水口、難波

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。