

令和2年春の褒章において 藤田観光 名誉総料理長 村田眞吾 「黄綬褒章」を受章

藤田観光株式会社（本社：東京、代表取締役社長：伊勢 宜弘）名誉総料理長 村田眞吾が令和2年春の褒章において黄綬褒章を受章いたしました。

「黄綬褒章」は農業、商業、工業などの業務に精励し、他の模範となるような技術や事績を有する人物に授与される褒章です。

村田は、多年西洋料理人として職務に精励したこと、並びに伝統料理や調理技術の継承のみならず天皇陛下の行幸啓における献立作成調理を任されるほど卓越した技能を有し、様々な料理各種団体の要職を務めるなど、業界の技術・技能の向上と後進の育成にも尽力していることが評価されました。また、海外からも高く評価されており、2018年7月にはフランス共和国農事功労勲章シュヴァリエを受章しております。

藤田観光グループは、今後も調理人とサービススタッフの育成に力を入れ、お客さまに愛されるホテルを運営してまいります。

【村田 眞吾(むらた しんご) プロフィール】

1964年4月、藤田観光株式会社入社。椿山荘事業所 洋食調理課に勤務し、1983年7月には、椿山荘事業所 レストランカメラリア料理長に就任。2015年4月1日に当社 名誉総料理長に就任し、現在に至る。また、2018年6月30日には、西洋料理最高技術家協会 八重洲会の8代目会長に就任。

（過去の受賞歴）

- 1983年11月 大阪城築城400年 世界料理コンクール金賞グランプリ
- 1984年10月 世界料理オリンピック日本代表個人銀メダル
- 1990年5月 厚生労働大臣認定一級技能士取得
- 1990年5月 オーギュスト エスコフィエフランス本部より
デ・シープル
- 1992年11月 プロスペール モンタニエフランス本部より
サンフォルチナオフィシエ
- 1993年5月 全日本司厨士協会アカデミー金メダル紫章受章
- 1996年11月 東京都知事より最優秀技術者認定
- 2012年10月 東京都知事認定 江戸の名工
- 2015年11月 厚生労働大臣認定 現代の名工
- 2018年7月 フランス共和国農事功労勲章シュヴァリエ受章



取材に関するお問い合わせ先

〒112-8664 東京都文京区関口2-10-8
藤田観光株式会社 経営企画・広報部
高橋 豊・石原 靖子・長谷川 広子
TEL:03-5981-7722 / FAX:03-5981-7735