

【藤田観光株式会社】

執行役員 藤田観光(株)総料理長兼ホテル椿山荘東京 総料理長
じゅうだい まさゆき
十代 雅之が「フランス農事功労章シュヴァリエ」を受章

藤田観光株式会社総料理長兼ホテル椿山荘東京 総料理長十代 雅之が、このたびフランス共和国より「フランス農事功労章シュヴァリエ」を受章し、10月31日に授章式が執り行われました。



フランス農事功労章は、フランス共和国の農業・水産大臣より与えられる勲章のひとつで、1883年に創設されました。フランス農産物対外輸出、外国市場での販売促進、およびフランスの食文化の普及に特に功績のあったフランス人や外国人に授与される勲章です。

十代は、ホテル椿山荘東京のレストランシェフやグループホテルの総料理長を歴任、2015年にホテル椿山荘東京 総料理長、2024年1月には藤田観光株式会社執行役員 藤田観光(株)総料理長に就任いたしました。これまで、レストランにおいてはフランスの食材や地方料理を取り入れたメニュー作り、婚礼・宴会においては祝宴にふさわしいコース料理を追求するなど、お客さまの思いに沿った料理のご提供と後進の育成に尽力してまいりました。また、様々な企業とのコラボレーションイベントでのメニュー開発や、大人からお子様まで幅広いお客さまを対象としたパン作り教室や料理講習会などを通じ、フランス料理や食文化の魅力を広く伝えるなど、これまでの社内外での活動が評価され、今回の栄誉に至りました。

<受章コメント>

藤田観光グループの多くの料理人の先輩方が築き上げた歴史の中で、今回私が受章させていただいた事を本当にありがたく思っております。先輩方から学んだ技術や知識を継承しながら、フランスの食文化や料理、食材を多くの方々に広め世の中に伝え続けていけるよう、今後も精進してまいります。

<十代 雅之（じゅうだい まさゆき）プロフィール>

1986年 藤田観光株式会社入社

2004年 椿山荘（現 ホテル椿山荘東京）フランス料理レストラン「カメラリア」シェフ

2007年 椿山荘（現 ホテル椿山荘東京）洋食調理課長

2010年 京都国際ホテル 総料理長

2015年 ホテル椿山荘東京 総料理長

2024年 藤田観光株式会社執行役員 藤田観光(株)総料理長兼ホテル椿山荘東京総料理長 現在に至る

■ 藤田観光株式会社について

藤田観光株式会社は、日本における観光業界の先駆けとして1948年に「箱根小涌園」、1952年に「椿山荘（現ホテル椿山荘東京）」を開業し、1955年に会社を設立した多角的ホスピタリティ企業です。

人材や文化財などのあらゆる企業資産を最大限に活用し、より多くのお客さまに憩いの場と温かいサービスを提供するとともに、ユニークなコンテンツ展開・事業展開を通して、お客さまのライフサイクルやスタイル（人生）の様々なシーンに寄り添う新たな価値を提供することで、「潤いのある豊かな社会の実現」を目指しています。

<https://www.fujita-kanko.co.jp/>



■ 藤田観光株式会社が運営する代表的な施設ブランド

全拠点の詳細はこちら (<https://www.fujita-kanko.co.jp/sub/facility/>) をご覧ください。

■ WHG 事業：ワシントンホテルやホテルグレイスリーを中心に全 35 拠点

・ワシントンホテル 20 拠点 (<https://washington-hotels.jp/>)

・ホテルグレイスリー 10 拠点 (<https://gracery.com/>)

・ホテルタビノス 3 拠点 (<https://hoteltavinos.com/>)

など

■ ラグジュアリー&バンケット事業：ラグジュアリーホテルや婚礼施設、ゴルフ場など全 7 拠点

・ホテル椿山荘東京 (<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/>)

など

■ リゾート事業：温泉リゾートやグランピング施設など全 19 拠点

・箱根小涌園 天悠 (<https://www.ten-yu.com/>)

・箱根ホテル小涌園 (<https://www.hakone-hotelkowakien.jp/>)

・箱根小涌園ユネッサン (<https://www.yunessun.com/>)

・藤乃煌 富士御殿場 (<https://www.fu-ji-no.jp/kirameki/>)

など（2024年11月現在）

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 企画本部 経営企画部 塩澤

TEL : 03-5981-7722 / FAX : 03-5981-7735