

宇都宮グランドホテルの総料理長に、齋藤章雄が就任！

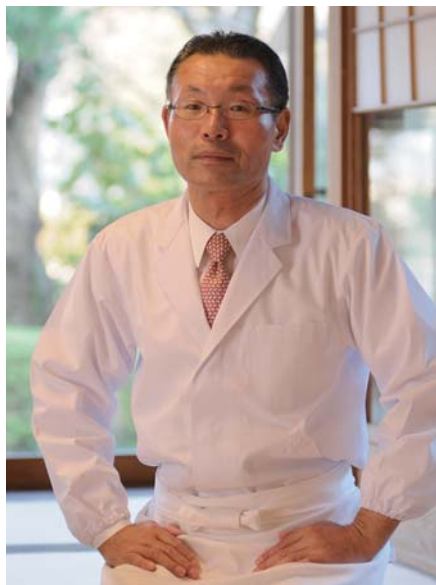
2014年1月に設立60周年を迎えた宇都宮グランドホテルのテーマは、“New Old ～動き出す伝統～”です。

この大きなテーマを実現するために、宇都宮グランドホテルは5月1日付けで齋藤章雄（さいとうあきお）を総料理長に迎えました。温故知新の精神を大切に、齋藤総料理長の指揮のもと、日本料理・中国料理・フランス料理・バーのすべてのメニューを一新し、おもてなしの初心に帰って、より良質な料理とサービスをご提供してまいります。

齋藤総料理長による就任の抱負

昨年、和食がユネスコの無形文化遺産に登録されました。その一方で、日本の料理から食材の旬、正月やお盆など祭りの宴が失われつつあることを非常に残念に思っています。

宇都宮グランドホテルは、今年60周年を迎えました。果たして創業者は何をお客様にご提供したいと考えていたのでしょうか。そのことに思いを馳せながら、これからも宇都宮グランドホテルを選んでいただけるよう、地元の四季の食材を活かした料理を作っていきたいと考えています。



齋藤章雄（さいとうあきお）プロフィール

【経歴】

1958年、福岡県筑後市生まれ。博多で板前修業を開始、数々の日本料理店で修業を重ね、京懐石「柿傳」を経て、代官山の日本料理「だいこんや」料理長に就任。

1992年「センチュリーハイアット東京」鮎割烹「京」料理長に就任

1996年「ホテルセンチュリー静岡」日本料理・料理長に就任

2002年「グランドハイアット東京」日本料理・統括料理長に就任

2005年「コンラッド東京」日本料理・統括料理長に就任

2011年 六本木に日本料理店「しち十二侯」オープン

2012年 東京ステーションホテル内に「しち十二侯」オープン

【受賞】

2001年 全国技能グランプリ大会銀賞受賞

2001年 シンガポールグルメサミット日本代表

2008年 東京都優秀技能者（東京マイスター）・

社団法人全国技能士会連合会認定

「全技連マイスター」の称号を授受

【役職】

日本調理師連合会師範

社団法人日本料理研究会師範

社団法人日本全職業調理士協会（東京）理事

日本調理師「正友六進会」会長 など

【宇都宮グランドホテル】

Tel:028-635-2111（代） Fax:028-633-3666

HP:<http://www.utsunomiya-grandhotel.co.jp/> E-mail:front@utsunomiya-grandhotel.co.jp

【プレスリリースの内容・取材に関してのお問い合わせ】

マーケティング部（井上）

Tel:028-635-2117 Fax:028-633-3666 E-mail:marketing@utsunomiya-grandhotel.co.jp