

フランス農事功労章 シュヴァリエ章受章 ホテルオークラ福岡 総料理長 渡邊 芳一

ホテルオークラ福岡（福岡市博多区、代表取締役社長 徳安弘明）常務取締役 総料理長の渡邊芳一がこの度、フランス農事功労章 シュヴァリエ章を受章しました。

1883年に創設されたこの章は、当時のフランスが農業で支えられていたことを受け、国の豊かさの発展に貢献している農業関係者の功績を評価したものです。料理人が目指す最高の勲章の一つとされ、渡邊は農業関連の産業として40年間フランス料理の発展に貢献してきた功績が認められ、九州では2番目、ホテルオークラ開業以来48年間では初代総料理長故小野正吉、元総料理長剣持恒男、現取締役名誉料理長根岸規雄に続き4番目の受章となりました。

平成21年4月13日に東京 フランス大使館にて勲記が授与されました。

ホテルオークラ福岡では、授与式をかねたシュヴァリエ勲章の叙勲祝賀会（発起人代表 松尾新吾氏）を7月6日に開催する予定です。

渡邊 芳一 Yoshiichi Watanabe

1967年8月、ホテルオークラ東京調理部に入社、その後ホテルオークラアムステルダム、ホテルオークラ東京レストラン ベルエポック、宴会調理課課長を経て、2000年九州・沖縄サミット総料理長を担当し、調理部副部長を歴任。2003年3月からホテルオークラ福岡総料理長常務取締役として就任した。

昭和19年9月21日生（埼玉県）

フランス食品振興会主催

第1回フランス食材を使った全日本料理コンクール 優勝
東京都優良技能調理師 知事賞受賞
全日本司厨士協会 褒章銅賞・銀賞 受章

フランスエスコフィエ協会 日本支部正会員
フランスアカデミックリュネール日本支部正会員
全日本司厨士協会会員 福岡支部 副支部長
日本ラ・シェヌ・デ・ロティスール協会会員 九州支部理事

労働省認可 西洋料理技能調理師 合格
厚生省認可 調理師免許 取得



授与された勲記

この件に関する取材・お問い合わせ
ホテルオークラ福岡
経営企画室 経営企画2課 亀山・木村
TEL：092(262)1883 / FAX：092(262)3634
URL://www.fuk.hotelokura.co.jp

Hotel Okura
FUKUOKA