

中国調理料理長 牧 定広 平成28年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）の中国調理料理長 牧定広が、平成28年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰を受けました。

11月22日（火）に厚生労働省にて執り行われました表彰式にて、調理師制度功労者（調理師の資質向上、組織活動を通じて調理師制度の発展向上に顕著な功績のあった調理師関係功労者）として表彰されました。



[左]牧 定広 [右]表彰式で授与された楯

牧は当社の中国調理料理長として中国料理レストラン「桃李」や各種宴会を通じ、「京都に根ざした本場の中国料理」を提供するとともに、ホテル主催の料理教室や調理師学校の講師を務め、後進の育成や食文化の向上・発展に力を入れてまいりました。

京都ホテルオークラは、この荣誉ある賞を拝受した牧をはじめ、これからも食文化の発展に貢献できるようスタッフ一同努めてまいります。

◆牧 定広（まき さだひろ）プロフィール

1962年生まれ。京都市出身。

1987年 株式会社京都ホテル入社。「桃李」陳靄祥（ちんあいしょう）料理長に師事する。その後、有名ホテルで10年間修行を積み、35歳で中国料理レストランの料理長となる。2002年 京都ホテルオークラ中国料理「桃李」の料理長に就任、現在に至る。

2012年「平成24年度 京都府の現代の名工（京都府優秀技能者表彰）」を受ける。

公益社団法人 日本中国料理協会京都支部 支部長を経て2016年より常任顧問。

★本件に関するお問い合わせは

京都ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当 松岡
京都市中京区河原町御池 TEL.075-254-2524（直通）
<e-mail> m-matsuoka@kyotohotel.co.jp <HP> <http://www.kyotohotel.co.jp/>