

2019年7月5日  
京都ホテルオークラ

“涼”の芸術が生まれる様子を間近でご覧いただけます  
公開「氷彫刻講習会」7月9日開催

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）において、2019年7月9日（火）に、一般社団法人全日本司厨士協会京滋地方本部が主催する「氷彫刻講習会」を公開いたします。

「氷彫刻講習会」は、氷彫刻の技術を若手料理人へと継承すべく毎年7月～10月に実施され、令和最初となる今回の公開講習会においては国内外で数々のコンクール受賞歴をもつ安田昇（京都ホテルオークラ シェフ）が講師を務めます。「のみ」や「のこぎり」など、専用の道具を使い、参加者が30kg以上の四角い大きな氷塊から作品の制作に取り組む様子を間近でご覧いただけます。

夏の暑さの中、透明感のある氷の芸術が生み出すひとときの“涼”をお楽しみいただけます。



前回の講習会の様子

◆開催概要◆

【日時】2019年7月9日（火）14:00～16:00 ※雨天決行

【場所】京都ホテルオークラ ホテル南側公開空地

【主催】一般社団法人全日本司厨士協会京滋地方本部

※参加者は、使用する氷の大きさや題材で「初級部門」、「中級部門」の2部門に分かれます。

【初級部門】使用する氷…9貫（55cm×50cm×13cm、約34kg）

【中級部門】使用する氷…18貫（55cm×50cm×26cm、約68kg）

<参考>

安田 昇（京都ホテルオークラ シェフ）

1994年より京都ホテルオークラ調理部宴会調理シェフとなり、次長、部長を歴任。

2016年京都ホテルオークラを定年後も、嘱託社員として後進の指導にあたる。

主な受賞歴

1981年 第8回大阪氷彫刻コンクール 最優秀賞

1984年 第13回全日本司厨士協会関東地区本部主催 最優秀賞

1984年 第2回全日本氷彫刻創美会氷彫刻夏期全国大会 入選（第1回から連続入選）

1986年 第19回明治神宮冬季全国氷彫刻展 入選（第8回から3年連続入選）

1986年 第14回全国氷彫刻展冬季大会個人戦 最優秀賞（当時の最年少記録29歳での優勝）

1988年 第16回全国氷彫刻展冬季大会団体戦（第15回から連続入選）

1988年 札幌国際料理芸術コンテスト‘88 準グランプリ世界司厨士連盟会長賞

1991年 第19回全国氷彫刻展冬季大会個人戦 最優秀賞

1992年 第20回氷彫刻世界大会団体戦 優秀賞

2002年 オリンピック芸術祭アイスカービングコンペティション入選

2008年 京都府の「現代の名工」（京都府優秀技能者表彰）受賞

作品例



\*リリースの内容は発表現在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

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

〒604-8558 京都市中京区河原町御池／TEL: 075-254-2524・FAX: 075-211-5162／[m-matsuoka@kyotohotel.co.jp](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp)