



2023年4月17日

ホテルオークラ京都

スカイレストラン ピトレスク料理長 玉垣雄一郎 京都府の現代の名工(京都府優秀技能者表彰)受賞

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 (株)京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)の「スカイレストラン ピトレスク」料理長 玉垣雄一郎が、2023年3月17日(金)に令和4年度「京都府の現代の名工」(京都府優秀技能者表彰)を西洋料理調理人として受賞いたしました。

「京都府の現代の名工」は、京都府内の各産業分野で優れた技能を有し、産業の発展に寄与するとともに、ほかの技能者の模範と認められる場合に、審査選考のうえ表彰されます。

玉垣は「スカイレストラン ピトレスク」料理長として、京都の食材を中心に、旬の素材の個性を生かしたフランス料理を目指し、クラシックスタイルから現代的なアレンジまで幅広いメニューを提供してまいりました。近年では、日本各地の蔵元の日本酒とのマリアージュなどジャンルの垣根を超えたイベントの実施、京都府産ジビエを使ったメニューの考案、京都市内中学校での食育授業など、食文化の向上・発展に努めております。また、玉垣の指導を受ける若手シェフが社外の料理コンクールで入賞したほか、これまで5回を数える社内料理コンクールのとりまとめ役を担うなど、後進の育成にも力を入れてまいりました。

ホテルオークラ京都は、玉垣をはじめ、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。



「賀茂なすと黒毛和牛のアンクルート」
(6月2日より「ピトレスク」にて提供予定)



玉垣雄一郎

<玉垣コメント>

毎日食材と向きあうこと、料理を召し上がったお客様と向きあい、教えられること、そんな日々の積み重ねが何より大事だと感じています。たくさんの「美味しい」という笑顔に出会えるよう、これからも研鑽を続けてまいります。

玉垣 雄一郎(たまがき ゆういちろう)プロフィール

1972年生まれ。兵庫県出身。

1994年に株式会社京都ホテル入社。

1997年「スカイレストラン ピトレスク」配属。その後、ヨーロッパやアメリカなどでの研修・視察を重ね、2006年11月に料理長に就任、現在に至る。

一般社団法人日本エスコフィエ協会会員。一般社団法人全日本司厨士協会京都府本部食育行政推進部長。

*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

ホテルオークラ京都 ^{Since} 1888 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 / Phone: (075)254-2524 • FAX: (075)211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp