

2023年7月11日
ホテルオークラ京都

ホテルオークラ京都 総支配人に 後藤浩之 総料理長に 中田肇 が就任

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)は、2023年6月28日(水)開催の定時株主総会ならびに取締役会の承認を経て、後藤浩之(ごとうひろゆき)がホテルオークラ京都総支配人に、中田肇(なかだはじめ)がホテルオークラ京都総料理長に就任いたしました。

後藤浩之は、1990年に株式会社ホテルオークラに入社。ホテルオークラ東京(現:The Okura Tokyo)やホテルオークラアムステルダムでの勤務を経て、オークラ プレステージ台北総支配人、ホテルオークラ東京 新本館開業準備室長などを歴任しました。

中田肇は、ホテルオークラ東京やホテルオークラアムステルダムでの勤務、フランス・パリやシャンパーニュ地方での研修などを経て、ホテルオークラ東京 フランス料理「ラ・ベル・エポック」料理長、ホテルオークラ東京 洋食調理部部長 総料理長、ホテルオークラ神戸 総料理長を歴任。2018年には正統派フランス料理のオーソリティーとして、西洋料理部門で「神戸マイスター」に認定されています。

ホテルオークラ京都は1888年の創業以来、国内外の多くのお客様をお迎えし、本年度で創業135周年となりました。新たに就任した総支配人、総料理長とともに、古都京都で最も歴史あるホテルとして、“伝統”と“今”が息づくホテルとして、今後も邁進してゆく所存でございます。



ホテルオークラ京都 総支配人 後藤浩之



ホテルオークラ京都 総料理長 中田肇

◆後藤浩之 ご挨拶

このたび、ホテルオークラ京都総支配人に就任いたしました後藤浩之でございます。

歴史と伝統が息づく街であると同時に、山川などの自然にも恵まれた京都は、世界的にも「魅力的な都市」として評価され、国内外からたくさんの方がお越しになります。これまでの東京やアムステルダム、台北などでの勤務経験を生かし、国際観光都市・京都の一員として、ホテルオークラ京都がこれからも人が出会い、つながる場として、お客様に寛ぎと豊かな時間を提供し続けられるよう、努めてまいります。

◆中田肇 ご挨拶

このたび、ホテルオークラ京都総料理長に就任いたしました中田肇でございます。

ホテルオークラ神戸で 12 年間総料理長を務め、京都に参りました。135 年の歴史を持つホテルオークラ京都で総料理長として料理に携わることができ光栄に思うとともに、その重責を感じております。地元京都のお客様、日本中、世界中からお越しのお客様に、今までの経験を最大限生かし、一品一品心を込めて料理をおつくりいたしますので、今後ともよろしくお願ひ申し上げます。

<ホテルオークラ京都 概要>

1888 年に実業家 前田又吉が「京都常盤」を創業したのがはじまりで、渋沢栄一が創立費を扶助した西日本で唯一のホテル会社。1891 年のロシア皇太子ニコライ(後の皇帝ニコライ 2 世)滞在を皮切りに国内外の賓客をお迎えしてまいりました。

2001 年にホテルオークラと業務提携し、翌年にホテルの名称を「京都ホテルオークラ」に変更。2022 年 1 月に「ホテルオークラ京都」に改称し、2023 年で創業 135 周年となりました。

ホテル周辺には先斗町や鴨川、錦市場など徒歩圏内に見どころも多く、地下鉄「京都市役所前駅」直結というアクセスの良さも魅力のひとつ。客室やホテル最上階のレストランからは、四季折々の表情を見せる東山三十六峰や京の町並みを望むことができ、山紫水明の地 京都をご堪能いただけます。



創業 135 周年記念ロゴマーク



創業間もない頃のホテルオークラ京都



現在のホテル外観

◆後藤浩之(ごとう ひろゆき) 略歴

1990年 4月 株式会社ホテルオークラ 入社
2007年 6月 株式会社ホテルオークラ東京 経理部 副部長
2010年 7月 ホテルオークラアムステルダム B.V. 副社長
2014年 6月 オークラ プレスステージ台北 総支配人
2015年 10月 株式会社オークラ ニッコー ホテルマネジメント 執行役員
2018年 6月 株式会社ホテルオークラ 執行役員
2018年 7月 株式会社ホテルオークラ東京 新本館開業準備室長
2018年 8月 株式会社ホテルオークラ東京 取締役
2020年 6月 株式会社オークラ ニッコー ホテルマネジメント 上席執行役員
2022年 6月 株式会社オークラ ニッコー ホテルマネジメント 運営支援本部 運営企画部長
2023年 6月 株式会社ホテルオークラ 上席執行役員(現任)
2023年 6月 株式会社オークラ ニッコー ホテルマネジメント 常務執行役員(現任)
2023年 6月 株式会社京都ホテル 常務取締役 ホテルオークラ京都総支配人(現任)

◆中田肇(なかだ はじめ) 略歴

1978年 4月 大成観光株式会社(現:株式会社ホテルオークラ) 入社
1997年 9月 フォレスト・イン 昭和館 レストランセントロ 料理長
1998年 4月 フォレスト・イン 昭和館 副総料理長
2005年 10月 株式会社ホテルオークラ東京 洋食調理部 ラ・ベル・エポック 料理長
2007年 4月 株式会社ホテルオークラ東京 洋食調理部 洋食調理一課課長
2008年 2月 株式会社ホテルオークラ東京 洋食調理部副部長
2009年 4月 株式会社ホテルオークラ東京 執行役員 洋食調理部部長 総料理長
2011年 3月 株式会社ホテルオークラ神戸 顧問 総料理長
2011年 7月 株式会社ホテルオークラ神戸 取締役 総料理長
2017年 6月 株式会社ホテルオークラ神戸 常務取締役 総料理長
2017年 7月 株式会社ホテルオークラ 理事(現任)
2023年 6月 株式会社京都ホテル 取締役調理部長 ホテルオークラ京都総料理長(現任)

【主な所属団体】

一般社団法人全日本司厨士協会 役員
一般社団法人日本エスコフイエ協会 正会員

【主な受賞】

神戸市優秀技能者表彰
2003年 ニュー豆料理プロフェッショナル選手権 大賞
2018年度 西洋料理部門「神戸マイスター」認定
2021年 奈良のいちご料理 or デザートコンクール(テーマ:あすカルビー) 優勝

*リリースの内容は発表現在のもので、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