

講師プロフィール

渡辺 彰 (わたなべ あきら)



新潟県長岡市に生まれ、幼少の頃より山海の幸に魅了され若くして料理人を志す。横浜プリンスホテル8年勤務の後、料理人としての基礎を携え、欧州のホテル、レストランで料理人修行の旅に出る。帰国後、東京プリンスホテルフレンチレストランを経て、同グループの高級リゾート 日光プリンスホテルにて30歳で料理長に抜擢され17年間勤め上げるなか、地元の新鮮な素材の活かした調理法を研究し真空調理法に出会う。その後、箱根プリンスホテルへ移籍し合計28年間料理長職という大型ホテルチェーン企業での指揮管理運営を経験し、社交界、政財界のパーティーなど多くの舞台で活躍した。

日光プリンスホテル、箱根プリンスホテル料理長の時代に、同ホテルの料飲部へ品質管理向上、原価率維持管理システム導入の為に、真空調理法、クックチル、クックサーブなどの調理手法の体系化を実践したことで、現代の新調理システムの概念を創りあげた。また、当時の箱根プリンスホテルで、国内初として新調理システムを実践導入し、同時に、新宴会棟には、ホテル業界国内初のオール電化厨房を設備する。これがその後のホテル業界に於ける電化厨房時代の先駆けとなり、ホテルに於けるHACCP概念に則った施設環境の幕開けを大きく担った。

- ・1962年-西武鉄道(株)横浜プリンスホテル入社。
- ・1970年-海外勤務(スイスのホテルプラザ、フランスのレストランドワイヨン、ホテルル・ソールノルマン)
- ・1973年-東京プリンスホテル。
- ・1975年-日光プリンスホテル料理長。
- ・1989年-新調理システム推進協会設立と同時に会長に就任。
- ・1993年-箱根プリンスホテル料理長。
- ・1998年-一般社団法人新調理システム推進協会会長を務め現在に至る。

秋山 肇 (あきやま はじめ)



東京調理製菓専門学校講師

元フォレスト・イン昭和館 総料理長

ホテルオークラ東京メインキッチンシェフ。

1974年4月ホテルオークラ入社し、製菓課、製パン課、欧州料理「オーキッドルーム」キッチン勤務等へて、1986年ホテルオークラ東京のメインキッチンへ勤務。その後、フレンチを体系化した、あのエスコフェ氏が料理長を務めていたと伝わる、英国を代表する老舗ラグジュアリーホテル「サヴォイホテル」へ一年間派遣され調理部門のマネジメントを研鑽する。

1997年昭島の広大な森に、ホテルオークラ東京の指導のなか、昭和飛行機工業株式会社の「フォレスト・イン昭和館」の初代総料理長に就任。同ホテルは、国内で先駆けHACCP12手順で設計されており、建設設計計画の段階から、メニュー開発、レシピ開発から、マニュアル作成や厨房設計への反映にも深く携わり、スタッフのトレーニングに至るまで実施した実績がある。

2003年6月ホテルオークラ東京復職と共に「ダイニングカフェ カメリア」の調理長を務め2010年に退職。現在は、東京調理製菓専門学校の講師を務める。

栗原 信行 (くりはら のぶゆき)



ニチワ電機株式会社
コンサルティング部 料理セクションチーフマネージャー
総料理長兼キッチンシステムプランナー

調理歴36年。豊富な調理経験を生かし、総料理長として、
外食企業、食品メーカーの商品開発、はじめ、幅広いフード
サービスのコンサルティング活動を担当。

- 要 職
- ・ 新調理システム推進協会 理事
 - ・ 全日本廚士協会 東京地方本部城南地区本部 大田支部副幹事長
- 職 歴
- ・ 株式会社レストラン水乃江入社 調理担当
 - ・ 斑尾高原開発株式会社グループ レストラン佐島入社 佐島マリーナホテル 副料理長
 - ・ 斑尾高原開発斑尾高原ホテル勤務 レストランバンフ 店長
 - ・ ニチワ電機株式会社入社
- 備 考
- ・ 日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザー
 - ・ 新調理システム推進協会認定 専任講師
 - ・ HACCP専門講師 (HACCP連絡協議会/第441号)
 - ・ HACCP指導者養成研修修了 (第2016-13-019号)
- 著 書
- ・ メニューメディア(日本食料新聞社)
 - ・ 続・新調理システム管理者養成テキスト実践編(日経BP)

岩崎 均 (いわさき ひとし)



日本ホテル株式会社
クルーズトレイン事業部長
トランススイート四季島 総料理長
ホテルメトロポリタンエドモント 総料理長

東京都出身。調理師専門学校卒業後、ホテルエドモントへ入社。宴会調理を経験の後、
フレンチレストラン「フォーグレイン」で中村勝宏に師事。2004年「第2回JRホテル
グループ料理コンテスト」で優勝。2007年Dining & Bar TENQOO料理長に就任。2008
年北海道洞爺湖サミットでは中村勝宏のもとで料理制作に参加。2012年8月～2013年2
月にかけてフランス・ヴィエヌヌの二つ星レストラン「ラ・ピラミッド」とアヌシーの
二つ星レストラン「ル・クロ・デ・サンス」にて研修。

「食べる喜びを伝えたい」がモットー。フレンチ伝統の調理法の中に味噌やワサビなど和のエッセンスを加え、コ
ースの締めにはお茶漬けを組み込むなど“和的フレンチ”も繰り広げている。

現在は、今年大きな話題となりました、JR東日本に誕生したトランススイート四季島の総料理長を務め、週の半分
を四季島に乗りこしレストランそのままのフレンチを提供している。