



ST REGIS
OSAKA

【セント レジス ホテル 大阪】ミシュラン二つ星レストラン「La Cime」の高田 裕介氏と「Asia's Best Female Chef 2022」受賞者の庄司 夏子氏が、料理人としての「道」と次世代への継承を語る「Where Passion Meets Purpose」を開催
世界で評価される両シェフが挑戦の軌跡と次世代への想いを語り、総支配人とともに人材育成と料理・ホスピタリティ業界の未来を考える特別トークイベント



2026年9月18日(金) セント レジス ホテル 大阪（所在地：大阪市中区本町 3-6-12、総支配人：ルナ・バズラチャリヤ）は、2026年9月2日（水）、大阪・本町のミシュラン二つ星レストラン「La Cime（ラ・シーム）」オーナーシェフの高田 裕介氏と、2022年に日本人女性として初めて「Asia's Best Female Chef」に選出された、東京のレストラン「été（エテ）」オーナーシェフの庄司 夏子氏を迎え、特別トークイベント「Where Passion Meets Purpose」を開催しました。

料理・ホスピタリティ業界を担う次世代の育成と、料理人の経験や志の継承をテーマとした本イベントには、調理や観光・ホスピタリティを学ぶ学生、マリオット・インターナショナルのホテルで働く若手料理人、教育関係者、ホテル・レストラン業界関係者など約45名が参加しました。

当日は、両シェフがこれまで歩んできた道や料理人としての価値観、次世代への想いを語ったほか、セント レジス ホテル 大阪 総支配人のルナ・バズラチャリヤを交え、独立レストランとホテルレストランにおける人材育成やキャリアの可能性について意見を交わしました。

イベント前半では、高田 裕介シェフと庄司 夏子シェフによる「Chef to Chef Session」を実施しました。セッションでは、「道」「固定概念を超えて」「次世代への継承」という3つのテーマを通じて、料理人としての歩みや価値観、業界の変化、そして次世代への想いについて率直な対話が交わされました。



「道」 それぞれが切り拓いてきた料理人としての歩み

最初のテーマである「道」では、両シェフが現在のキャリアを築くまでに経験した苦悩や転機、それぞれの信念について語りました。

現在、国内外から高い評価を受ける「La Cime」の高田シェフは、開業当初、料理以外の店舗運営についてほとんど知識がなく、来店客が一人だけの日もあったと振り返りました。インターネット上に厳しい意見が寄せられることもありましたが、そこから目を背けることなく一つひとつに目を通し、改善を重ねてきたといいます。当時、何よりも大切にしていたことについて、高田シェフは「まずは、目の前のお客様を喜ばせることに全力を尽くしました」と語りました。一人ひとりのお客様に真摯に向き合い、その満足が次のお客様へとつながっていく。その地道な積み重ねが、現在の「La Cime」を築く力になったと振り返りました。

一方、庄司シェフは、24歳で「été」を立ち上げた当時を振り返りました。女性オーナーシェフの前例がまだ少ない中、資金調達は容易ではなく、自ら生命保険に加入するほどの覚悟をもって開業に臨んだといいます。限られた資金の中でも、自分にできる最大限のサービスを追求し、パティシエとして培った経験を生かしながら、レストランという新たな領域に挑み続けてきました。前例や十分な環境がないことを理由に諦めるのではなく、自ら道をつくり、後に続く世代の可能性も広げていきたいという想いを語りました。

両シェフが歩んできた道は異なるものの、その出発点にあったのは、恵まれた環境や華やかな評価ではなく、目の前の課題に向き合い、自分にできることを積み重ねていく姿勢でした。

「固定概念を超えて」 一人ひとりに寄り添う人材育成

続く「固定概念を超えて」では、変化する料理業界に求められるリーダーシップや、多様な価値観と働き方について議論しました。

庄司シェフは、組織を率いるうえで大切なのは、メンバー一人ひとりの価値観や、人生における優先順位を理解することだと語りました。トップシェフを目指す人もいれば、家族との時間や仕事と生活のバランスを大切にしたい人もいます。同じ価値観を一律に求めるのではなく、それぞれが望む生き方や目標に向き合いながら、成長を支える必要があるといいます。その一方で、本当にトップを目指すのであれば、それに相応する覚悟と努力が欠かせないことも、自身の経験をもとに率直に伝えました。日本人女性として初めて「Asia's Best Female Chef」を受賞した庄司シェフは、自身が評価されることだけを目標としているわけではありません。受賞を、女性シェフがより活躍できる環境を築き、次の世代へ新たな可能性を示すための一歩と捉えています。自身がこれから果たしたい役割について、「日本にもっと女性シェフが増えてほしい。そして、女性シェフの雇用や働く環境をより良くするためのロールモデルになりたいと思っています。アワードやタイトルは、その実現に向けた大切な一歩です」と語りました。

「次世代への継承」 努力と想像力の大切さ

「次世代への継承」では、高田シェフが、料理人として成長するためには、地道な試行錯誤を重ねることが欠かせないと語りました。

料理を作り、食べ、「どうすればさらにおいしくなるのか」「なぜこの味になったのか」を考え続ける。その積み重ねによって、食材や調理法を聞くだけで、完成した料理の味を想像する力が培われるといえます。高田シェフは「料理人は、使われている食材を聞けば、食べなくてもどのような味になるのかを想像できなければならない」と語り、技術だけでなく、素材への深い理解と想像力の重要性を伝えました。また、出身地の奄美大島をはじめとする日本の食材へのこだわりにも触れ、外国産の高級食材に引けを取らないおいしさを引き出すことに、料理人の技術と創造性が表れると述べました。数々の国際的な評価を受けてきた高田シェフですが、自身は「スターシェフになりたいと思ったことはない」といいます。ただひたむきに料理と向き合い、試行錯誤を続けてきた先に、現在の評価があったと振り返りました。

セッションの最後、若い参加者に伝えたいことを尋ねられた高田シェフは、迷うことなく「努力なさい」と答え、続けて「それから、フィジカルを鍛えること」と付け加えました。会場を沸かせながらも、創造性や技術を支える日々の鍛錬と体力の大切さを、簡潔な言葉で伝えました。



高田 祐介シェフ



庄司 夏子シェフ

独立レストランとホテル、それぞれが拓くキャリアの可能性

イベント後半のパネルディスカッションには、セント レジス ホテル 大阪 総支配人のルナ・バズラチャリヤが加わり、「独立レストランとホテルレストラン」をテーマに対話を行いました。

ルナは、マリオット・インターナショナルが掲げる「Begin. Belong. Become.」の考え方に触れ、ホテルは単なる職場ではなく、人を育て、その可能性を広げる場でもあると語りました。

ホテルでは、多様なキュイジーヌや文化、幅広いゲスト体験に触れられるほか、リーダーシップ開発プログラムやメンターシップ制度、国内外のラグジュアリーホテルにおけるキャリア機会を通じて、料理人としてだけでなく、一人のプロフェッショナルとして成長できる環境が整っています。

また、衛生管理や品質管理を専門とするチームの支えにより、料理人が料理技術と創造性の向上に集中できることも、ホテルならではの強みとして紹介しました。一方、高田シェフと庄司シェフは、独立レストランでは、料理、空間、サービスのすべてに自身の哲学や世界観を反映できると語りました。しかし、その自由には、経営や雇用、品質を担保し、スタッフの成長を支えながら店を継続していく責任が伴います。自らの判断が店の将来だけでなく、ともに働く人々にも影響するからこそ、自由な表現と同時に大きな責任と覚悟を引き受けなければならないと伝えました。



ST REGIS
OSAKA



パネルディスカッションの様子



ルナ・バズラチャリヤ

情熱を、未来を切り拓く力へ

料理人として異なる道を歩みながら、世界の舞台で評価を築いてきた高田シェフと庄司シェフ。そして、マリオット・インターナショナルのネットワークの中で、人材の成長とキャリア形成を支えるルナ・バズラチャリヤ。三者の言葉に共通していたのは、華やかな成果の背景には、目の前の仕事に向き合い続ける努力と、自らの選択に責任を持つ覚悟があるということでした。

料理やホスピタリティの仕事は、技術や知識だけで成り立つものではありません。お客様を喜ばせたいという想い、自らを高め続ける意志、ともに働く人の価値観を理解し、その成長を支える姿勢。それらが重なることで、料理とホスピタリティの価値は次の世代へ受け継がれていきます。

「Where Passion Meets Purpose」は、すでに道を切り拓いてきたプロフェッショナルが成功を語るだけでなく、その過程にあった迷いや葛藤、失敗、そして責任の重さまでを次世代と分かち合う場となり、参加した学生や若手料理人にとって、自らの情熱を何のために生かし、どのようなプロフェッショナルを目指すのかを見つめる時間となりました。

人を第一に考え、その成長を支えることは、マリオット・インターナショナルが大切にしてきた価値観です。今回の取り組みは、独立レストランとラグジュアリーホテルという異なる舞台で培われた経験を次世代へ届け、世代や立場を超えて学び合う機会を生み出しました。

セント レジス ホテル 大阪はこれからも、料理・ホスピタリティ業界をリードするプロフェッショナルと次世代を担う若者が直接言葉を交わし、互いに学びを深める機会を創出してまいります。そして、一人ひとりが自身の可能性を見だし、情熱を未来へつなげていくための成長と挑戦を後押ししていきます。



ST REGIS
OSAKA

「Where Passion Meets Purpose」 イベント概要

■開催日程 2026 年 9 月 2 日（水）

■時間 10:00～11:30 （ドアオープン 9:30）

■会場 アスターボールルーム 11 階

■登壇者

高田 裕介氏（La Cime オーナーシェフ）

庄司 夏子氏（été オーナーシェフ）

ルナ・バズラチャリヤ（セント レジス ホテル 大阪 総支配人）

公式サイト：www.stregisosaka.co.jp

Instagram：[Instagram.com/stregisosaka](https://www.instagram.com/stregisosaka)

Facebook：[facebook.com/stregisosaka](https://www.facebook.com/stregisosaka)

■協賛

Nespresso

ヴァローナ ジャポン株式会社（Valrhona Japan）

Guest Worldwide

＃＃＃

セントレジスホテル&リゾートについて

時代を超えた洗練さと、モダンな感覚を併せ持つセントレジスホテル&リゾートは、世界の中でも最高のロケーションに 55 軒以上の高級ホテルとリゾートを有しており、ゲストが上質な時間を過ごしていただけることをお約束いたします。20 世紀の幕開けにジョン・ジェイコブ・アスター4 世がニューヨークに最初のセントレジスホテルをオープンして以来、ゲストのご期待にお応えできるよう、セントレジス独自のバトラーサービスによって妥協のないサービスをご提供してまいりました。さらに詳しい情報や新たな開業情報については、

<http://www.stregis.com/> をご覧ください。[Instagram](https://www.instagram.com/stregisosaka)、[Facebook](https://www.facebook.com/stregisosaka)でも最新情報を発信しています。セントレジスホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy®（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](https://www.marriott.com/bonvoy-moments)での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、<https://www.marriott.com/loyalty.mi>をご覧ください。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナル（NASDAQ: MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ）は、141 カ国・地域に 30 以上のブランド、合わせて 8,900 軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。当社は、受賞歴を誇る旅行プログラム、Marriott Bonvoy®（マリオット ボンヴォイ）を提供しています。詳しい情報は、www.marriott.com をご覧ください。また最新の企業ニュースは、www.marriottnewscenter.comをご覧ください。[Facebook](https://www.facebook.com/MarriottIntl)や@MarriottIntl にてXと[Instagram](https://www.instagram.com/MarriottIntl)でも情報発信しています。



ST REGIS
OSAKA

Press Contact:

セント レジス ホテル 大阪 マーケティングコミュニケーションズ

ジェップ 聖子 seiko.diep@stregis.com

味谷 奈緒 nao.ajitani@stregis.com