

「神戸北野ホテル」 オーナー／総支配人・総料理長 山口浩が 日本政府(農林水産省)より第16回「料理マスターズ」 最高位となるゴールド賞を受賞

2015年にブロンズ賞、2020年にシルバー賞、
そしてついに、本年2025年最高の栄誉であるゴールド賞の受賞が発表され、
去る11月17日に授賞式が行われました。

「神戸北野ホテル」(神戸市中央区)オーナー/総支配人・総料理長である山口浩(エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社 代表取締役)が、長年にわたり日本における“食”の発展と継承に貢献してきた功績を認められ、日本政府(農林水産省)主催の料理人顕彰制度「料理マスターズ」において、最高位となるゴールド賞を受賞することが発表されました。(兵庫県内では初の受賞)

「料理マスターズ」とは、日本政府(農林水産省)が主催する料理人顕彰制度で、日本の「食」「食材」「食文化」の素晴らしさや奥深さを探究し、一次産業である生産者や食品企業等と“協働”して地産地消や食文化の普及に継続的に取り組む現役の料理人を顕彰するものです。

本制度は、フランスの「農事功労章」をモデルに2010年よりスタート。5年以上に渡り日本の“食”に尽力してきた料理人が評価対象となり、ブロンズ→シルバー→ゴールドと段階的に評価が上がる仕組みとなっています。

いきなりゴールド賞を受賞できるものではなく、各賞最低5年の活動実績と継続的な社会的貢献が求められる、極めて公平性の高い国家顕彰制度です。第16回となる2025年度は、ゴールド賞2名、シルバー賞3名、ブロンズ賞5名が選出されました。

< 「料理マスターズ」授与式の様子 >

■日時：2025年11月17日(月曜日) ■場所：帝国ホテル東京 3階 鶴の間 (東京都千代田区内幸町1-1-1)



<山口浩コメント>

2015年のブロンズ賞受賞から10年。日本における食文化や技術を大切にしながら、日本独自のフランス料理を探究し続けてきたことを、こうして認めていただけたことは非常に光栄であり、身の引き締まる思いです。

また、日本国内だけでなく、世界に向けて食文化を発信してきた活動も、今回の評価につながったのではないかと感じています。

今年は「大阪・関西万博」において、「ひょうごフィールドパビリオンアンバサダー」として世界のトップシェフを招聘し、日本の食と文化を体験していただく「グラン・ツーリズム：教養旅行」を実施しました。参加したシェフから「料理に対する考え方をグレードアップできた」と感謝の言葉をいただき、改めて“食の力”を実感しています。

これまで支えてくださったすべての皆さま、生産者の方々、共に歩んできた仲間やスタッフ、そしてお客様に心から感謝申し上げます。

これからも「料理を通じて人を幸せにする」という原点を胸に、次世代への継承を担いながら、日本の食文化の魅力を世界に発信し続けてまいります。

<山口浩プロフィール>



1960年生まれ。国内ホテルで修業後に渡仏し、フランス・ブルゴーニュ地方の名店「ラ・コート・ドール／ルレ・ベルナル・ロワゾー」で故ベルナル・ロワゾー氏に師事。「水のフレンチ」と呼ばれる独自の哲学を学ぶ。

1992年に「ラ・コート・ドール神戸」の開業にあたり帰国。

現在は「神戸北野ホテル」のオーナー／総支配人／総料理長として、兵庫県産食材を活かしたサステナブルなガストロノミーを実践し、食文化の在り方についても多方面で活躍。「神戸北野ホテル」を次世代へと継承していく”進化の場”として位置づけ、後進の育成にも尽力している。

■「神戸北野ホテル」概要■

<取材地> 神戸市中央区山本通3丁目3番20号

<電話番号> 078-271-3711

<公式サイト> <https://www.kobe-kitanohotel.co.jp/>

<このリリースに関するお問い合わせ>

広報担当／田川 TEL：078-272-1909 FAX：078-230-1907 E-mail：j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp

【広報委託：アプリーレ／加藤 TEL：090-1895-8713 E-mail：y-aprire61@plum.ocn.ne.jp】