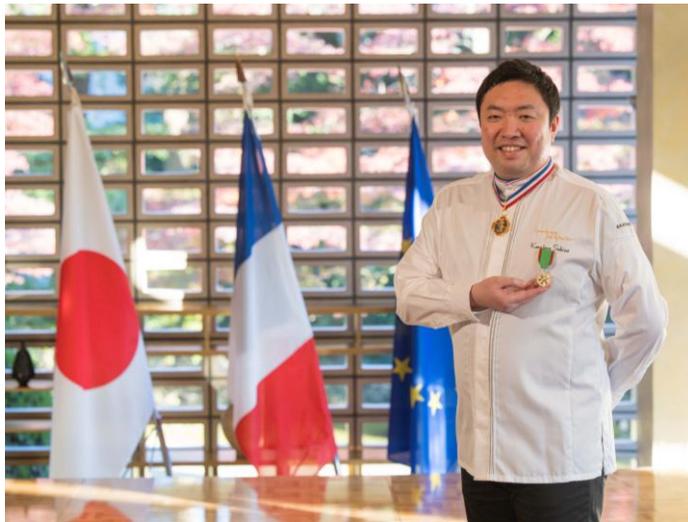


ジョエル・ロブション エグゼクティブシェフ 関谷 健一郎 『フランス農事功労章 シュヴァリエ』を受章

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO:浅野 幸子)が運営するフレンチレストラン「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」のエグゼクティブシェフ(総料理長) 関谷 健一郎が『フランス農事功労章 シュヴァリエ』を受章しました。叙勲式は2024年12月17日にフランス大使館で執り行われました。

『フランス農事功労章』

1883年に創設されたフランス共和国の農業・食料主権大臣より与えられる勲章のひとつで、フランス農産物対外輸出、外国市場での販売促進、およびフランスの食文化の普及に特に功績のあったフランス人や外国人に授与される勲章です。



- 2024年7月1日に『フランス農事功労章 シュヴァリエ』受章が発表されました。
- 叙勲式は2024年12月17日、フランス大使館 大使公邸内で行われ、農務参事官ジェローム・ペルドロー氏より勲記と勲章を授与されました。
- 関谷は長年、料理人という仕事に情熱を持ち、フランス料理の伝承や継承に向けた取り組みとして、名だたるコンクールにも積極的に挑んで参りました。
 - 2018年「第52回ル・テタンジェ」国際料理賞コンクール・インターナショナル」日本人では34年ぶりに世界一の称号を獲得
 - 2023年「M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France: フランス国家最優秀職人章)」フランス人以外では初となる料理部門の受章
- また、専門学校の講師や世界的なコンクールの審査員なども務めております。



《関谷 健一郎 コメント》

名誉ある章を授与していただきましたこと、心より感謝申し上げます。
料理人として生産者が届けてくださる食材に誠実に向き合い、
素材を生かすことを大切にまいりました。

今後はより一層、技術、知識、情熱を次世代に継承していくことを使命とし、
フランス料理を食文化として伝えていきたいと思っております。
フランスと日本の大きな架け橋になれるよう、尽力してまいります。

《関谷 健一郎 プロフィール》

1979年千葉県生まれ

専門学校卒業後、ホテルでの経験を経て、2002年に渡仏

2006年 パリにあるラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションに勤務

弱冠26歳の若さでロブション氏の推挙によりスーシェフに抜擢

2010年 東京・六本木のラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションのシェフ着任

2018年11月 「第52回 <ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」優勝

2021年11月 ガストロノミー“ジョエル・ロブション”のエグゼクティブシェフ(総料理長)に就任

2023年6月 日本人初 料理部門 M.O.F.(フランス国家最優秀職人章)受章

2024年7月 フランス農事功労章 シュヴァリエ受章

関谷 健一郎 Instagram : https://www.instagram.com/chef_ken_ichiro/

《ジョエル・ロブションのレストランとは》

ジョエル・ロブションの芸術的かつ独創的な料理は世界の美食家から「皿の上の芸術」とも讃えられ、その技法、「料理は愛」という料理哲学は世界中の『ジョエル・ロブション』へ受け継がれている。

日本では、東京・六本木に世界で初となるカウンタースタイルのフレンチレストラン「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」や恵比寿ガーデンプレイス内に位置する「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」をはじめ、現在はレストラン・カフェ・パティスリー・ブランジュリー・バーなど全12店舗を展開。

《店舗情報》

ジョエル・ロブションHP <https://www.robuchon.jp/>

■ガストロノミー“ジョエル・ロブション”

世界中で展開する様々なレストランの中でも、最高峰のブランドとして世界を魅了し続けている、ガストロノミー“ジョエル・ロブション”。最高の素材を惜しみなく使い、素材が持つクオリティを最大限に引き出した、ロブション モダンフレンチの集大成を洗練されたサービスと共に楽しみいただけます。

Instagram公式アカウント @robuchon_tokyo

URL: https://www.instagram.com/robuchon_tokyo/

ガストロノミー“ジョエル・ロブション”の歩み

1994年: シャトーレストラン「タイユバン・ロブション」として開業

2004年: 店名を「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」としてリニューアル

2007年: アジア初の「ミシュランガイド東京2008」が発刊。

その記念すべき第一号で、恵比寿「ジョエル・ロブション」の三つ星をはじめレストラン3店舗が全て星を獲得

2024年: 開業より30周年を迎える。



■ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション

洗練されたモダン・フレンチをコースとアラカルトでカジュアルに提供しているレストランです。素材そのもののおいしさを活かした、シンプルフレンチをお楽しみいただけます。店内はフランスの伝統色であるラベンダーで統一され、上品で開放的な雰囲気に満ちています。

■ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション

シェフやサービススタッフとロングカウンターをはさんで会話をはずませながら、気軽に自由に楽しんでいただける、ロブションが提唱する「コンビビアリテ(懇親性)」を具現化した空間です。オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に、絶妙のタイミングで供される料理をカウンターでご堪能頂けます。