

ジョエル・ロブション エグゼクティブシェフ 関谷 健一郎 『東京観光大使』に就任

東京の食の魅力を世界へ発信！ Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025で就任式

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)が運営する開業30周年を迎えた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、東京都による『東京観光大使』に就任したことをお知らせいたします。就任式は2025年5月16日(金)の「Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025」にて執り行われました。



『東京観光大使』

東京都は東京の魅力を国内外に広く発信し、来訪者の増加や地域の活性化につなげることを目的として、『東京観光大使』を任命しています。本取り組みは令和5年2月13日より開始されました。



東京都副知事 松本明子より『東京観光大使』任命証を授与した関谷 健一郎

- 2025年1月15日(水)、東京都による新たな『東京観光大使』の就任発表がありました。
公式サイトURL: <https://tokyotokyo.jp/ja/action/ambassador/>
- 関谷 健一郎は伝統的な和食をはじめ、世界各国の多彩な料理を楽しめる東京の「食」の魅力を効果的に発信し誘客につなげるため、東京都知事 小池百合子氏より『東京観光大使』を拝命いたしました。
- 就任式は2025年5月16日、「Tokyo Tokyo Delicious Museum 2025」にて行われ、東京都副知事 松本明子氏より任命証を授与されました。
- 関谷 健一郎は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。これまで培った経験を生かし、今後は『東京観光大使』をとして、東京が誇る食文化の魅力を国内外に広く発信し、誘客促進に貢献してまいります。

-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)」

料理部門で日本人として初めての受章を果たす



東京観光大使 任命書

《関谷 健一郎 コメント》

私は料理人としてフランス料理を学びながら、東京という街の多彩な食文化に日々刺激を受けてきました。伝統と革新が共存する東京は、まさに“食の舞台”です。

このたび観光大使として、そんな素晴らしい東京の食を多くの方々に伝えていけたらと思います。

《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

2025年1月 『東京観光大使』就任

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的美食家から「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とお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。