

2022年2月25日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

**講師はホテルの総支配人**  
**料理・お酒とともに、「食を楽しむ力」を学ぶセミナー**  
**おとなの食育プラン**  
**販売開始のお知らせ**

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都市下京区、代表取締役社長 伊勢正文）が運営するホテルグランヴィア京都（総支配人 佐藤伸二）は、2022年3月1日（火）からコース料理とお酒、味覚力の向上に繋がるセミナーをセットにした「おとなの食育プラン」の販売を開始いたします。

セミナーは、ホテルグランヴィア京都の総支配人である佐藤伸二が講師を務めます。佐藤は、フランス共和国の由緒ある勲章の一つ「農事功労章 シュヴァリエ」※①の受賞や、JR西日本ホテルズ総料理長を務めた経歴を持ち、2019年に総支配人に就任。セミナーでは、料理人として磨き上げてきた技術や、味覚に関する知識をお話しするとともに、お客様には、料理人が行う味覚の訓練法を実際に体験いただきます。食べ比べをテーマにしたコース料理と、料理にペアリングしたワインや日本酒などのドリンクを楽しみながらセミナーを受講していただけます。味覚力向上と少しの知識で、日々の食事がさらに美味しく味わえるようになる「食を楽しむ力」を身に付けてもらうことを目的とした「おとなの食育プラン」です。

会場は、JR西日本ホテルズが策定した新衛生基準「Clean&Safety」※②に則り衛生的な環境づくりに努める宴会場にて開催します。会社での講習会や、新入社員・学生の研修などにご利用ください。



※画像：ホテルグランヴィア京都 総支配人 佐藤伸二

### 「おとなの食育プラン」開催概要

期間：2022.03.01～2022.09.30

価格：お一人様 10,000円

セミナー、料理、ドリンク(アルコール・ソフトドリンク)代を含む。

※ソフトドリンクのみ お一人様 8,500円

※消費税・サービス料込の価格です。

適用条件：10名様以上、10日前までの要予約

会場：宴会場（ご利用人数に合わせてご用意します）

会場利用時間：2時間制（セミナー約20分）

セミナー内容：塩分濃度の違いを見分ける訓練、味覚・香りと脳の関係、料理の組み立て方と楽しみ方、ワイン・日本酒の合わせ方

予約：075-342-5511(ホテルグランヴィア京都 営業部)

## ■おとなの食育プラン メニュー概要

食べ比べをテーマにしたコースは、香りや下処理法により味が変わる料理や、国産牛と和牛、植物油と動物油脂で作るスイーツなど各メニューに食べ比べを取り入れた料理をご用意します。

【コース料理】鮑のフリットコーヒーオイルとアーモンドソース/帆立貝のソテーキノコのピュレ添え/コンソメを使った洋風茶碗蒸し トリュフ風味/クエのポシェ 酸味を効かせたブルーブランソース/牛フィレ肉のグリエ・マデラ酒ソース/パン/苺のショートケーキ/ハーブティー+紅茶エキス

【ドリンク】スパークリングワイン、赤白ワイン、日本酒、スパークリングウォーター、軟水  
※ソフトドリンク付は、スパークリングウォーター、硬水、軟水、オリジナルブレンド茶

## ■総支配人 佐藤伸二 プロフィール

1991年に大阪ターミナルホテル株式会社（現：ホテルグランヴィア大阪）に入社。フランス料理「ムアール」料理長を経て、ホテルグランヴィア大阪総料理長、ホテルグランヴィア京都総料理長を歴任。2015年より常務取締役 兼 執行役員 JR西日本ホテルズ総料理長として、JR西日本ホテルズの料理人を統括。1級レストランサービス技能士の他、ソムリエ、利酒師、テーブルマナー講師資格等も所持する。2018年には、フランス共和国の勲章「フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエ」を受賞。2019年に総支配人に就任。

フランス共和国の勲章「フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエ」とは ※①  
1883年に創設されたフランス共和国農業・水産大臣より与えられる勲章の一つ。農業・水産省が、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する勲章です。

## ■安全・安心なお食事のための取り組み

ホテルグランヴィア京都の宴会場では、アクリルボードの設置や、空気の入替え、エチケットリーダーの配置、いつでもマスクの徹底など安全・安心なお食事のために様々な取り組みを行っています。

詳しい取り組み内容はこちらから⇒



## JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について ※②

JR西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



## 「Trusted Cleanliness Badge（衛生管理・対策マーク）」を取得しました

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You（トラスト・ユー）」が策定した、独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。



### ■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都  
営業企画部 マーケティンググループ  
TEL：075-342-5510 FAX：075-342-5541

田中 沙弥 E-mail: s\_tanaka@granvia-kyoto.co.jp  
中窪 真子 E-mail: c\_nakakubo@granvia-kyoto.co.jp  
今村 克二 E-mail: k\_imamura@granvia-kyoto.co.jp