

**東急グループ 総料理長/セルリアンタワー東急ホテル 名誉総料理長 福田 順彦
厚生労働省 令和8年春の褒章にて「黄綬褒章」を受章**

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 吉岡 慎一）は、名誉総料理長を務める福田 順彦が、厚生労働省 令和8年 春の褒章にて「黄綬褒章」を受章し、2026年5月20日(水)に都内ホテルにて伝達式に出席、皇居において天皇陛下に拝謁いたしましたことを謹んでお知らせいたします。



<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/142714/index.html>

「黄綬褒章」は農業、商業、工業等の業務においてその道一筋に精励し、他の模範となるような技術や事績を有する者に授与される褒章で、東急ホテルズの総料理長として初の黄綬褒章受章となります。

福田は、2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に総料理長に就任以来、ホテルの食に関する総合プロデューサーとして、レストラン、宴会、婚礼など多岐にわたる食のシーンを牽引してまいりました。さらには食文化振興イベント、フェアやプロモーションに積極的に参画し、料理人だけでなく生産者や料理関係者との幅広いネットワークを構築。この繋がりは国境を越え、海外著名シェフ、パティシエとも交流を深め、その技術と料理にかける想いを若手料理人に伝える機会創出にも尽力しています。また近年は業界団体の要職も歴任し、日夜厨房に立ちゲストを迎える傍ら、食のアンバサダーとして精力的に活動中です。

このような多彩な食文化の普及、発展への貢献に加え、世界に通用する料理人の育成、そして長年に亘る子どもたちへの食育活動にも積極的に取り組んできたことなどが評価され、このたびの受章にいたしました。

【食とはいのちをいただくこと】 — 受章に際して—

“美食で笑顔をお届け”をモットーに、料理人として50年に亘り業務に精進してまいりました。生産者が丹精を込めて育てた食材のいのちを、料理人が技術と真心で一皿へと昇華させ、その想いといのちを食べ手へと繋がります。このいのちをいただくスパイラルこそが生きる喜びや幸せに繋がり、さらにはコミュニケーションツールとして人間関係の深化に寄与する、いわば社会そのものの原動力であると私は考えます。

このたびは、黄綬褒章受章の栄に浴し、身に余る光栄に存じます。

今回の褒章は私個人の名前で頂いておりますが、グループとして、ホテルとしての力を国家の皆さまに認めていただけた証を、僭越ながら代表して受け取らせていただき、大変ありがたく感謝しております。そしてなにより、日頃からご愛顧いただいているお客さまと生産者の皆さまのお支えに、改めまして心より御礼申し上げます。

今後も技術と伝統の継承、後進の育成と成長機会の創出に注力しながら、未来の食べ手を担う子どもたちへは食育活動を通じて、“いのちをいただくこと”への感謝の心を伝えてまいります。優しさや感謝、思いやりの心が生まれる社会環境作りに貢献できれば本望です。

今後とも変わらぬご支援のほど、なにとぞよろしくお願い申し上げます。



福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA
東急グループ総料理長
セルリアンタワー東急ホテル 名誉総料理長

2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に総料理長に就任。以来、食に関する総合プロデューサー役として全館を牽引、統括。豊かな感性から生み出されている料理はアグレッシブで情熱的であり、常にチャレンジ精神を忘れず高みを目指す姿勢は顧客からも高い支持を得ている。「文化交流」をテーマに料理界はもとより文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事を多数開催。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。東急グループにおける食の牽引車として、また、日本を代表する食文化のオピニオンリーダーとして精力的に活躍を続けている。

2017年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長、国際副会長に就任
2019年 株式会社東急ホテルズ（現 東急ホテルズ&リゾート株式会社）総料理長に就任
2021年 「フランス農事功労章協会（MOMA）」第6代会長に就任
2022年 株式会社東急ホテルズ（現 東急ホテルズ&リゾート株式会社）専務執行役員に就任
2024年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」名誉会長に就任（国際副会長は継続）
2025年 「日本米粉協会」会長に就任
東急グループ 総料理長 ならびに セルリアンタワー東急ホテル 名誉総料理長に就任。現在に至る

このほか、「日本ラ・シェヌ・デ・ロテスール協会 日本本部」プロフェッショナル理事、「一般社団法人日本食文化会議」顧問も務める。

受賞歴

2018年 フランス共和国政府より「農事功労章オフィシエ」受章
2019年 厚生労働大臣より「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」受章
2021年 一般社団法人「全日本司厨士協会」卓越最高技術顧問章受章
2024年 「調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰」受章
2025年 フランス共和国大統領より「フランス共和国 国家功労勲章シュヴァリエ」受章
2026年 フランス共和国政府より農事功労章の最高位「コマンドゥール」受章

<「セルリアンタワー東急ホテル」概要>

2001年5月開業。渋谷駅から徒歩5分に位置する、ゲストの様々なご要望にお応えできる渋谷で数少ないラグジュアリーホテルです。モダンスタイルの中に和の趣が感じられ、美しい眺望を臨む客室と多用途な宴会場、多彩なジャンルのレストランやバーを有し、日本のホテルならではの温かなおもてなしで皆さまをお迎えいたします。日本の伝統と流行、ENTERTAINMENTが交差するSHIBUYAで、季節の移ろい、四季折々の文化に触れることで感じる心の豊かさを「SHIBUYA LUXURY」として表現するプロジェクトを2024年より始動しています。

所在地：東京都渋谷区桜丘町 26-1

アクセス：渋谷駅より徒歩5分

開業日：2001年5月24日

建物概要：地上40階 地下4階

営業施設：客室403室（収容人数806名）※現在改装工事中客室含む

宴会場11 レストラン&バー11

公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/index.html>



◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 上野、西澤、曹

E-mail: c.ueno@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769（オフィス直通）