

## 日本人料理人として3人目の栄養 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 フランス共和国政府より農事功労章の最高位「コマンドゥール章」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、東急グループ総料理長であり、ホテル名誉総料理長を務める福田 順彦（ふくだ・のぶひこ）が、フランス農業・食品産業・食料主権省より、農事功労章の最高位「コマンドゥール章」を受章し、2026年6月15日、ベアトリス・ル・フラペール・デュ・エレン駐日フランス大使より勲章を賜り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/143445/index.html>

このたび福田順彦は、昨年1月に受章した「国家功労勲章－シュヴァリエ章」に続き、「フランス食文化の普及と発展への貢献」「世界に通用する料理人の育成、人財輩出」「フランス料理界に留まらない各種団体へのネットワーク構築およびその深化」「フランス食文化に関する各種プロモーション・企画への積極的な参画と推進」「長年に亘る子どものための食育活動」を高く評価され、ベアトリス・ル・フラペール・デュ・エレン駐日フランス大使より、「農事功労章－コマンドゥール章」を叙されました。

ガストロノミー<sup>※1</sup>を外交・観光・経済を横断する国家戦略と位置づけているフランス共和国政府にとって、「食」は文化の枠を超える重要施策の一つです。このため、食を司るフランス農業・食品産業・食料主権省より授与される「農事功労章」、中でも最高位の「コマンドゥール章」は、料理人をはじめとする食の担い手にとって最高の栄誉と広く認識されています。

福田は、2008年に「農事功労章－シュヴァリエ章」、2018年に「オフィシエ章」を受章し、このたび最高位である「コマンドゥール章」への昇叙を果たしました。日本人料理人としては3人目の栄誉となります。

（ガストロノミー<sup>※1</sup>＝フランス語で、美食学。食事と文化の関係を考察すること。）



### 【福田順彦より、受章にあたり】

このたびフランス共和国政府より、「農事功労章－コマンドゥール章」を受章し、その意義と重さを改めて実感しております。福田順彦としていただいた勲章ではございますが、東急グループの一員として、セルリアンタワー東急ホテルのチームとしての軌跡が評価をいただいたと認識しており、チームを代表してありがたく拝受いたします。

「食のコマンドゥール（司令官）」に叙されたからには、生産から流通、調理、食べ手の方に至るまでのネットワークをさらに広げるとともに深化させ、美味しさを伝えることで優しさや感謝が生まれる社会環境作りを目指してまいります。

近代フランス料理の父とも呼ばれる師エスコフィエは「料理はモードのように時代と共に進化していかなければならない」「おいしい料理は真の幸福の土台となる」と言っています。恩師の言葉通り、この勲章を授けていただいた者の使命として、歩みを止めることなく、これからもフランス料理を通じたチャレンジを続け、チーム一丸となって、笑顔をお届けしていく所存です。

#### 【農事功労章（L'Ordre du Mérite Agricole）概要】

フランスにおける勲章の歴史は、革命後フランスをまとめ上げた英雄ナポレオン・ボナパルトが、卓越した功績者に「レジオン・ドヌール勲章」を与えた 1802 年にまで遡ります。当時から農耕大国のフランスでは、農事関係者の受章者が増えたため、1883 年、ジュール・メリーヌ農林大臣が農事功労章を新たに創設。以来、農業部門のレジオン・ドヌールとして位置付け、フランス食文化に貢献した人々に贈られることになりました。その歴史は脈々と受け継がれ、現在は、フランス農業・食品産業・食料主権省より、フランス農業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となっています。

等級は「シュヴァリエ（Chevalier）」「オフィシエ（Officier）」「コマンドゥール（Commandeur）」の 3 段階。シュヴァリエ章からオフィシエ章およびオフィシエ章からコマンドゥール章への昇叙には、各章受章から 5 年以上経過していることが条件です。

（引用：公式ウェブサイト『フランス農事功労章協会（MOMAJ）』 <https://www.momaj.jp/about.html>）

#### 【プロフィール】

**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会を多数開催。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動を続けている。



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&リゾーツ株式会社）総料理長に就任

2021 年 「フランス農事功労章協会（MOMAJ）」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&リゾーツ株式会社）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・ロティスール協会 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－オフィシエ章」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「国家功労勲章－シュヴァリエ章」受章

2026 年 フランス共和国政府より「農事功労章－コマンドゥール章」受章

2026 年 「令和八年春の黄綬褒章」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)