

## 「東急ホテルズ ヤングシェフの饗宴」 2023年9月7日（木） セルリアンタワー東急ホテルにて開催

東急ホテルズ&リゾート株式会社（東京都渋谷区、代表取締役社長 村井 淳）は、2023年9月7日（木）、セルリアンタワー東急ホテルにおいて、運営する全国のホテルから選ばれた若手料理人による美食イベント「東急ホテルズ ヤングシェフの饗宴」を開催いたします。



「食の東急ホテルズ」をテーマに日々その維持・継承に邁進する各店舗では、料理技術やサービスの追求だけでなく、若手料理人の育成も重要項目の一つに掲げ、さまざまな料理コンクールへのチャレンジを奨励・サポートしております。このたび東京・渋谷のセルリアンタワー東急ホテルを舞台に、未来を担う優秀な若手料理人を集めた、初めての美食イベントを開催する運びとなりました。

当社史上初の試みとなる本イベント開催にあたっては、「直近1年以内に料理コンクール上位入賞」且つ「29歳以下」の条件のもと、全国の店舗から出場希望者を募集。最終審査で選ばれた選りすぐりの4名が一堂に会し、東急ホテルズ総料理長 福田順彦監修のもと、それぞれがフレッシュな感性と発想力、確かな技術で生み出した渾身の一品を担当し、コース料理に仕立てます。意欲溢れる若者が店舗やジャンルの枠を超えて、思いを一つにその力を結集した本イベントは、「食の東急ホテルズ」の新たな一歩にふさわしい、未来を見据えた華やかなプロローグです。ヤングシェフたちが織り成すクリエイティブな美食の饗宴に、どうぞご期待ください。

### 【「東急ホテルズ ヤングシェフの饗宴」～監修 東急ホテルズ総料理長 福田 順彦～ 概要】

- 開催日時 2023年9月7日（木） 18:00 受付開始 18:30 開宴
- 会場 セルリアンタワー東急ホテル タワーズサロン「ルナール」（39階）
- 料金 1名さま 15,000円 ※予約制 ※事前入金制
- 内容 フルコースディナー、フリードリンク、サービス料、消費税
- ご予約・お問合せ 電話・ウェブサイトにて

TEL: 03-3476-3524（セルリアンタワー東急ホテル バンケットオフィス 11:00～19:00 受付）

WEB: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/105047/index.html>

【ヤングシェフ プロフィール】



①名古屋東急ホテル

柘 智也 (Tomoya TSUGE)

2017年入社 28歳

<受賞歴>

一般社団法人全日本司厨士協会東海地方本部主催  
『Ma Cuisine (私の料理)』あいちの一皿～愛知県産  
食材をつかって～」名古屋市長賞

☆本イベントでは前菜を担当

②ザ・キャピトルホテル 東急

楠木 侑真 (Yukuma TABUNOKI)

2019年入社 24歳

<受賞歴>

「第14回青年調理士のための全日本中国料理コンクール」  
定食部門 金賞・厚生労働大臣賞

☆本イベントでは魚料理を担当



③セルリアンタワー東急ホテル

星見 祐兵 (Yuhei HOSHIMI)

2019年入社 25歳

<受賞歴>

「第41回フランス料理最優秀見習い料理人選抜コン  
クール」総合優勝

☆本イベントでは肉料理を担当

④京都東急ホテル

水本 雄介 (Yusuke MIZUMOTO)

2019年入社 24歳

<受賞歴>

「第40回フランス料理最優秀見習い料理人選抜コンクール」  
デザート部門 第1位

☆本イベントではデザートを担当



## 【総料理長 プロフィール】

福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA  
東急ホテルズ&リゾーツ(株) 専務執行役員  
東急ホテルズ 総料理長  
セルリアンタワー東急ホテル 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、ホテルの食に関する総合プロデューサー役として料飲部門を牽引、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。  
全国の東急ホテルズ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。



### ●経歴

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  
2017年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長に就任  
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 「フランス農事功労章協会（MOMAJ）」第6代目会長就任。  
同年、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。  
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  
現在に至る。

### ☆本イベントでは料理監修のほか、スープを担当

#### ■セルリアンタワー東急ホテル 概要

所在地：東京都渋谷区桜丘町 26-1

総支配人：東急ホテルズ&リゾーツ株式会社 常務執行役員 武井 隆

建物概要：地上 40 階 地下 4 階

営業施設：客室 408 室（収容人数 783 名）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>



#### ■東急ホテルズ&リゾーツ株式会社 概要

所在地：東京都渋谷区道玄坂 1 丁目 10 番 7 号 五島育英会ビル 3 階

代表者：代表取締役社長 村井 淳

事業内容：東急ブランドホテル、DISTINCTIVE SELECTION、会員制滞在型リゾートの運営（国内 63 店舗）

※他、パートナーホテル（国内 3 店舗、海外 3 店舗）

※今後の開業予定 2024 年 SAPPORO STREAM HOTEL / STORYLINE 瀬長島

公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

東急ホテルズ&リゾーツ株式会社 運営統括本部 広報・デジタルコミュニケーショングループ

高田、田中、古市 電話：03-3477-6566