

<報道関係各位>

～日本のフランス料理を進化させた立役者を振り返る～
「ホテルオークラ総料理長 小野正吉」の本格的評伝ついに刊行
 今なお息づく想いを新作のウェディングメニューに託し
3月30日(日)“2014 新ウェディングメニュー発表”



ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京（代表取締役社長：清原當博）は、2012年に開業50周年を迎えたことを節目とし、フランス料理の真髄を日本に導入し、現在の隆盛を築き上げたホテルオークラ総料理長 小野正吉（1918～1997）の本格的評伝を作家の宇田川悟氏に執筆を依頼いたしました。この度、ついに4月18日（金）柴田書店より「ホテルオークラ総料理長 小野正吉—フランス料理の鬼と呼ばれた男」が刊行されることになりました。ホテルオークラ東京がこれまで「伝統」と表現してきた料理、味の源流がどのように創造されたのか小野正吉の人生とともに紹介されます。また、これに先立ち、3月30日（日）ウェディングフェア「Okura Best Coordinate Vol. 6」において、小野正吉のフランス料理の源流を現在に受け継ぐ洋食調理総料理長 善養寺明による“2014 新ウェディングメニュー～ホテルオークラ東京が誇る料理が揃う8コース～”を発表いたします。

小野正吉、フランス料理の鬼と呼ばれた所以

高度経済成長とともに急速に裾野が広がり、発展してきた日本のホテルやレストランの世界。その大きな流れの中で、日本における「西洋料理」を本格的な「フランス料理」へと高めたのが、総料理長 小野正吉でした。大正生まれの小野は、東京倶楽部、東京ニューグランドといった戦前の名店で修業し、見習いの時代からフランス語の料理書に親しみ、総料理長就任後もポール・ボキューズ、ジョエル・ロブションなどフランス人シェフたちを招聘・交流し、その精神とテクニックに触れてきました。「料理はたえず進歩発展し、新しい料理が日々創り出されること」を信条とし、それまで冷たい料理だけであった立食形式のブッフェ・パーティで、温かい料理を提供することを定着させ、プラッターを火で温め続ける方法も考案するなど宴会料理のスタイルを一新させました。

厨房中が震え上がるような妥協を許さない厳しい姿勢と、常に学び続け前進しようとする自己研鑽により日本のフランス料理界を牽引しました。

「小柄な体躯の中に秘められた情熱と自負とセンスと一徹、強靱な職人魂に支えながらも旺盛なチャレンジ精神」「小野の半生を振り返れば彼もまた“型破り”の人である。なぜなら、己に基本を会得するために艱難辛苦の末に到達して手に入れた型がなければ、型を破って新しい創造へと向かうことはできないからだ」（本書より）



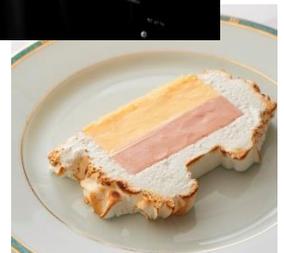
<3月30日(日)2014年新ウェディングメニュー発表>

現在のホテルオークラ東京洋食調理総料理長 善養寺明は、25年間小野正吉の下、フランス料理の礎を学び継承しています。素材の持ち味を重要視しながら、時代と呼応し50年以上かけて培われてきた伝統料理の数々は今もなお、シェフたちの手間を惜しまない心遣い、一皿に対する美しさの追求、出来立てに対するこだわりを凝縮したもので、今回8つの正餐コースメニュー（フランス料理4コース、中国料理2コース、日本料理2コース）として発表いたします。

フランス料理4コースの中には、“フォワグラ・パテ・ド・カンパーニュ”や“テリーヌ・ド・フォワグラ”など正統派フランス料理を基盤に伝統と革新を織り交ぜ、時代に呼応したアレンジを加えたメニューをご用意しました。



また、70年～80年代に人気を博した歴史あるデザート「ベイクドアラスカ」を約20年ぶりにウェディングメニューに登場させます。アイスクリームをメレンゲで包み、コニャックのフランベによる炎のパフォーマンスで仕上げるデザートが披露宴の華やかなフィナーレを演出いたします。



ウェディングフェア Okura Best Coordinate Vol.6

2014年3月30日(日)10:00~18:00(最終受付)

脈々と継承される小野イズムは全国規模に拡大、日本エスコフィエ協会

エスコフィエ協会日本支部は小野正吉が中心となり、日本の現代フランス料理の草分けともいえる25人の料理長が集まり1971年に創設されました。2012年に一般社団法人日本エスコフィエ協会となり、2013年より6代目の会長をホテルオークラ東京名誉総料理長 大庭 巖が務め、約1900名の会員の所属する協会として幅広い活動を行っています。

また2003年、小野正吉の遺言により、フランス料理の発展と料理人の福祉を実現する為の拠点として、同協会の建物を「メゾン・オノ」と命名し、「エスコフィエと先人たちの心に触れる場所」としてフランス料理のバイブルと言われている「ル・ギッド・キュリネール」の原書など先人たちの著作を数多く収蔵するフランス料理資料センターや日本エスコフィエ協会事務局を設置しています。本年は更に、内装を整え小野正吉の直筆ノートや受賞した各種メダルなども展示する予定です。



大庭 巖

日本エスコフィエ協会会長
ホテルオークラ東京名誉総料理長

<一般社団法人日本エスコフィエ協会>

〒108-0014 東京都港区芝5-13-11 メゾン・オノ

TEL : 03-5444-6801

FAX : 03-5444-0351

<http://www.escoffier.or.jp/index.html>

オーギュスト・エスコフィエ協会とは

近代フランス料理の神様“オーギュスト・エスコフィエ(1846~1935)”は、近代料理の確立をめざしセザール・リッツとのコンビで近代料理をヨーロッパに広めた名料理長です。その弟子達が1954年にフランス・ニースで設立した料理長の会。彼の功績をたたえ、彼の生家を博物館として保存するために、フランスを中心に、料理技術の発展、後進の育成、国際コンクール開設など活動が続いています。

<小野正吉 経歴 (1918～1997) >

1918年生まれ。1936年(株)ホテルニューグランド入社。ブリヂストンアラスカ、コックドール等を経て、1961年大成観光(株)(現:(株)ホテルオークラ)調理部次長に就任。その間、フランス・アメリカのホテルにて研修。1969年ホテルオークラ取締役調理部長(総料理長)、1981年ホテルオークラ常務取締役(総料理長)、1989年ホテルオークラ専務取締役(総料理長)に就任。1997年3月6日逝去。

■主な受賞

1978年フランス農事勲章シュヴァリエ章、1979年ベルギー・スペイン協会勲四等章、1980年日本食文化アカデミー金賞、1981年運輸大臣賞、1982年労働大臣卓越技能賞、1983年黄綬褒章、1988年フランス農事勲章オフィシエ章、1989年文化庁長官表彰、日本食生活文化財団功労賞、1990年勲四等瑞宝章、1995年フランス国家功労シュヴァリエ勲章。

著者：宇田川悟氏

1947年、東京都生まれ。作家。早稲田大学政治経済学部卒業。フランス政府農事功労章シュヴァリエを受章、ブルゴーニュワインの騎士団、シャンパーニュ騎士団、コマンドリー・ド・ボルドー、フランスチーズ鑑評騎士の会などに叙任。著書に『食はフランスに在り』(小学館ライブラリー)、『フランス美味の職人たち』(新潮社)、『フランスはやっぱりおいしい』(TBSブリタニカ)、『フランスワイン紀行』、『フランス料理二大巨匠物語—小野正吉と村上信夫』(以上、河出書房新社)、『フランス料理は進化する』(文春新書)など多数。訳書に『旅人たちの食卓—近世ヨーロッパ美食紀行』『フランス料理と美食文学』(以上、平凡社)、『カトリーヌとパパ』(講談社)、『父親はなぜ必要なのか?』(小学館)などがある。この4月に晶文社より『料理人の突破力—日仏伊3人のオーナーシェフが語る仕事と人生』(仮題)を刊行予定。



<ホテルオークラ総料理長 小野正吉—フランス料理の鬼と呼ばれた男>

発売日：2014年4月18日(金)

定価：本体1,600円(+消費税)

体裁：本文モノクロ+巻頭4色8頁 四六版約300ページ

出版社：柴田書店

協力：小野家

*ご注文については、FAXにて事前予約を承ります。

FAX：ホテルオークラ東京 洋食調理部 03-3224-6742 (2014年4月17日(木)まで)

報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 営業企画部 広報課 荒井・小栗・坂本

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL：03-3224-6731(直通)

一般の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL：03-3582-0111(代表)