

2025 年 6 月 26 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

## 有田焼の老舗『香蘭社』と総料理長 大塚康成の 1 日限定イベント 「Prologue ～有田焼 香蘭社とフランス料理の融合～」を 7 月に開催

株式会社 香蘭社 代表取締役社長 深川祐次氏による講演会も同時開催

ホテルオークラ東京ベイ（所在地：千葉県浦安市、総支配人：伊藤 正行）では、2025 年 7 月 8 日（火）に「Prologue ～有田焼 香蘭社とフランス料理の融合～」と題した特別イベントを開催いたします。また、有田焼の老舗である株式会社 香蘭社（佐賀県西松浦郡有田町）の代表取締役社長 深川祐次氏による講演会も同日に開催いたします。



ホテルオークラ東京ベイ 総料理長 大塚 康成

ホテルオークラ東京ベイ 総料理長 大塚康成が贈るスペシャルイベント「Prologue」。今回は佐賀県有田の地で、約 330 年の歴史を誇る窯元 香蘭社とコラボレーションしたディナーをご提供します。香蘭社の器が魅せる美しさと総料理長 大塚によるフランス料理の美しい味わい、二つの美が織りなす調和をお届けいたします。メインディッシュには、佐賀県産の和牛を使用した「佐賀県産和牛フィレ肉のミルフィーユ ワサビの香り 粉醤油添え」をお楽しみいただけるほか、食後の飲み物では、コーヒーや紅茶に加え、丸みを帯びた美しい三日月形の茶葉が特徴の佐賀県産「うれしの茶」もご用意しております。厳選した佐賀の食材を使用したホテルオークラ東京ベイならではのフランス料理を、香蘭社の時代とともに発展してきた優美な器とともにご堪能いただけます。

また、お食事に先立ち、株式会社 香蘭社 代表取締役社長 深川祐次氏による講演会も開催。有田焼の歴史や香蘭社が紡ぐ伝統をテーマにお話しいたします。器と料理の競演を通じて、佐賀県の魅力をお楽しみください。

2025 年 6 月 26 日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

### 『Prologue ～有田焼 香蘭社とフランス料理の融合～』開催概要

開催日：2025 年 7 月 8 日(火)

受付：17:00～

講演会：17：20～17：50

お食事：18：00～20：00

開催場所：ホテルオークラ東京ベイ

講演会 宴会場 マーガレット (B1 階)

お食事 マルチスペース コアメゾン (1 階)

料金：お一人様 ¥ 25,000 (消費税・サービス料込)

定員：20 名様 (要予約)

ご予約・詳細：<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/306/>

【お問い合わせ】マルチスペース コアメゾン TEL. 047-355-3347

※仕入れ等の状況により食材が変更になる場合がございます。

### 『株式会社 香蘭社』概要

株式会社 香蘭社は、有田色絵磁器の多様な文様を集大成し、有田の伝統様式を一步前進させた美術品をはじめ、通信事業の発展に大きく貢献した日本初の磁器製碍子の製造、最新技術を駆使したファインセラミックスの開発まで、窯業という分野で3つの事業を展開しています。

株式会社 香蘭社公式サイト：<https://www.koransha.co.jp/>

### 株式会社 香蘭社 代表取締役社長 深川 祐次（ふかがわ ゆうじ）プロフィール

佐賀県出身。東海大学工学部卒業。日本マクドナルド株式会社に勤務した後、1987 年に株式会社 香蘭社入社。同社営業部、香蘭社商事電力事業部などを経て、1997 年、香蘭社・香蘭社商事の取締役に。2007 年に香蘭社グループ 6 社を合併し、株式会社 香蘭社に統合。2013 年より現職。



株式会社 香蘭社 代表取締役社長 深川 祐次

### ホテルオークラ東京ベイ 総料理長 大塚 康成（おおつか やすなり）プロフィール

1980 年大成観光株式会社（現：株式会社ホテルオークラ）に入社。ホテルオークラ東京（現：The Okura Tokyo）のフランス料理「ラ・ベル・エポック」、宴会調理を経て、ホテルオークラアムステルダム、南フランスのシャトー ドゥ ロッシュギュード ルレ エ シャトー及び在ジュネーブ国際機関日本政府代表部 大使公邸などで研鑽を積む。その後、日本国内のホテルにて料理長として従事。2008 年一般社団法人日本エスコフィエ協会「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」の称号を授与される。2014 年株式会社ホテルオークラ東京ベイに入社。2018 年 10 月に総料理長に就任。

2025 年 6 月 26 日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

**ホテルオークラ東京ベイについて**

浦安市舞浜の東京ディズニーリゾート®に位置するアーバンリゾートホテル。ヨーロッパの宮殿を思わせる優雅な佇まいの外観と、イルカの門柱、南欧風のコートヤードほか多様な施設を備え、44 m<sup>2</sup>以上の広々とした客室には大理石のバスルームをご用意しております。心身ともにおくつろぎいただける優雅なご滞在で素敵な旅の思い出をお作りください。

ホテル公式サイト：<https://www.okuratokyobay.net>



本件リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京ベイ セールス & マーケティング部 広報担当 松井・関根・富田  
〒279-8585 千葉県浦安市舞浜 1-8/Phone:047-355-3338・FAX:047-350-2800 / [pr@okuratokyobay.net](mailto:pr@okuratokyobay.net)