KOBE KITANO HOTEL

News Release

2026年11月18日

＜報道関係各位＞

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社

【神戸北野ホテル】 オーナー／総支配人・総料理長 山口浩 2026年度「神戸市文化賞」を受賞

創設から53年、料理人として初の受賞。神戸から食文化の価値を次世代へ

神戸北野ホテル（神戸市中央区）のオーナー／総支配人・総料理長、山口浩が2026年度「神戸市文化賞」を受賞しました。11月18日、相楽園（神戸市中央区）で開催された贈呈式にて同賞を授与されました。1973年度の創設53年以来、料理人として初の受賞となります。

■神戸に根ざし、料理を通じて文化を伝える

山口は、フランス・ブルゴーニュの名店「ラ・コート・ドール」で故ベルナール・ロワゾー氏に師事。素材の持ち味を引き出す料理と、その哲学を学びました。

2000年から神戸北野ホテルの運営に携わり、震災後のホテルを都市型オーベルジュとして再生。「世界一の朝食」をはじめ、料理と滞在を通じて神戸の魅力を国内外へ発信してきました。また、諏訪山公園レストハウスを「神戸北野テラス」として再生し、景観と食文化を融合した交流拠点を創出。地域食材を生かす料理の探究、環境保全に関する研究・発信、国際交流、後進の育成など、食文化を神戸の都市文化や観光振興に結び付けてきた功績が評価されました。

神戸市文化賞は、学術・芸術などの分野で、市の文化の発展に特に貢献し、顕著な業績を挙げた個人や団体に贈られる賞です。受賞分野は芸術（食文化）。



■山口浩 受賞コメント

このたびの受賞に際し、お客様、生産者の皆様、ともに歩んできたスタッフ、そして私を育ててくださったすべての方々に心より感謝申し上げます。

私にとって料理とは、おいしさを追求するとともに、土地の風土や人々の営みを伝え、人と人をつなぐ仕事です。今回の受賞が、食に携わる方々の社会的な地位の向上と仕事への誇りにつながり、若い料理人が未来に希望を持つきっかけになれば幸いです。先輩方から授けていただいた技術や志を次世代へつなぐ責任を胸に、これからも厨房に立ち、2017年の法改正で「食文化」が文化芸術基本法に明記されたことを念頭に今後も「食文化」の継承と発展に力を尽くしてまいります。

■山口浩 プロフィール

神戸北野ホテル オーナー／総支配人・総料理長。
1960年生まれ。国内ホテルでの修業を経て渡仏。フランス・ブルゴーニュの名店「ラ・コート・ドール」（現「ルレ・ベルナール・ロワゾー」）にて、故ベルナール・ロワゾー氏に師事し、「水のフレンチ」と呼ばれる料理とその哲学を学ぶ。1992年、「ラ・コート・ドール神戸」の開業にあたり帰国。2000年から神戸北野ホテルの運営に携わり、料理と滞在を一体で楽しむオーベルジュの魅力を発信。

兵庫県産食材を生かしたサステナブルなガストロノミーを実践し、食文化の発信、国際交流、後進の育成に取り組んでいる。現在は、神戸北野ホテルを次世代へとつなぐとともに、伝統を受け継ぎながら新たな食の価値を生み出す場として、その発展に力を注いでいる。

■「神戸北野ホテル」概要■

＜所在地＞　神戸市中央区山本通3丁目3番20号
＜電話番号＞　078-271-3711
＜公式サイト＞　https://www.kobe-kitanohotel.co.jp/

＜本リリースに関するお問い合せ＞
広報担当／田川　TEL： 078-272-1909　FAX： 078-230-1907　E-mail：j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp
【広報委託：アプリーレ／加藤　TEL： 090-1895-8713　E-mail：y-aprire61@plum.ocn.ne.jp 】