

# 「神戸北野ホテル」オーナー／総支配人・総料理長 山口浩が 2026年兵庫県功労者表彰「県勢高揚功労」を受賞

2025大阪・関西万博ひょうごフィールドパビリオンアンバサダーとして、「兵庫の食文化」の世界発信への貢献をご評価いただきました。

「神戸北野ホテル」「神戸北野テラス」(神戸市中央区)オーナー/総支配人・総料理長である山口浩(代表取締役)が、2026年兵庫県功労者表彰「県勢高揚功労」を受賞することが発表されました。

今回の受賞は、自身が長年取り組んできた「兵庫の食文化」の世界発信に尽力してきたことをきっかけに2025大阪・関西万博における関西パビリオン内「兵庫県ゾーン」で、ひょうごフィールドパビリオンアンバサダーとしての活動。また「ひょうごこども万博」において、次世代を担う子どもたちに向けた料理体験を実施し、食の未来への夢や可能性を伝えた実績をご評価いただいたものです。

「兵庫県功労者表彰」は、県政の伸展、公共の福祉増進に功労のあった方、その他広く県民の模範となった方を、知事が県民を代表して個人に贈られる最高峰の栄誉ある表彰制度です。2026年の兵庫県功労者表彰では、全21部門で195名が受賞し、そのうち「県勢高揚功労」には片岡愛之助さん(歌舞伎俳優)、木津露真さん(元県茶道協会副会長)、山口浩の3名の受賞となりました。本受賞を受け、2026年5月29日に兵庫県公館にて表彰式が行われる予定です。

ひょうごフィールドパビリオン スペシャルシンポジウム

海外のトップシェフと神戸北野ホテル山口浩が語る  
ひょうごの「食」の可能性!

入場  
無料

2025年6月14日(土)12:00-13:00

世界に誇る食材の産地「兵庫・神戸」の価値と日本の食文化について

▶ドキュメンタリー映像の放映 ▶トークセッション

※映像は「音声:日本語、字幕:英語」の2言語で放映されます。  
※トークセッションは「日本語 ⇄ フランス語」の同時通訳が入ります。

主催:エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社 協賛:兵庫県 企画協力:東京国立博物館 参与:GRAND TOURISM ORGANIZATION 代表理事 飯田徹 Ph.D./株式会社W・株式会社Flyspeck



## 【山口浩コメント】

### ①受賞に際し

1992年にフランスから帰国して以来、私は兵庫の食の豊かさを日本中、そして世界へ発信したいという思いで活動を続けてまいりました。

日本の素材、とりわけ兵庫五国の豊かな食材の魅力をフランス料理の技術と精神を通じて伝えてきたことを今回の受賞を通じてご評価いただけたのだと感じております。

ひょうごフィールドパビリオンアンバサダーとしての役目を終えた今を、私は「ひとつ区切りであり始まり」と捉えています。次のステージへ進むための励みであり、大きなきっかけをいただいた思いです。

阪神・淡路大震災をはじめ、兵庫の食文化の停滞を余儀なくされた時期もありましたが、信念を持って動き続けてきてよかったと、心より感じております。



### ②本受賞とこれからの活動と

今回の受賞は、これまで長年続けてきた神戸・兵庫の食の豊かさを世界へ発信する活動に加え、「ひょうごこども万博」などを通じて、食の未来を担う次世代へ、兵庫の魅力と可能性を伝えてきたこともご評価いただいたものと受け止めております。未来へつながる活動という視点で見ると、今回「料理人」としてこのような表彰をいただいたことには、大きな意味があると感じています。

日本では、料理人やサービス従事者、生産者をはじめ、食に携わる人々の社会的地位が、まだ十分に確立されているとは言えません。だからこそ今回の受賞が、フランス料理だけではなく、すべての料理人、サービス従事者、生産者の方々の社会的評価の向上につながる一助となれば幸いです。

料理人が評価されることは、その背景にある生産者、一次産業の方々への評価にもつながります。食に携わる人々が互いに支え合い、評価される良き循環を生み出していくことが、これからの食文化の発展に不可欠であると考えています。私自身、これまでも日本の食文化を守るために海の資源を守る活動をはじめ、SDGsやESGの観点から、持続可能な食の在り方に取り組んでまいりました。

食が単なる食事ではなく、地域の自然、文化、芸術、人の営みを映し出すものとして認められ、さらに発展していくきっかけとなるよう、今後も精進してまいります。

#### <山口浩プロフィール>

1960年生まれ。国内ホテルで修業後に渡仏し、フランス・ブルゴーニュ地方の名店「ラ・コート・ドール/ルレ・ベルナル・ロワゾー」にて、故ベルナル・ロワゾー氏に師事。「水のフレンチ」と呼ばれる独自の料理哲学を学ぶ。

1992年、「ラ・コート・ドール神戸」の開業にあたり帰国。現在は「神戸北野ホテル」のオーナー/総支配人/総料理長として、兵庫県産食材を活かしたサステナブルなガストロノミーを実践している。

また、料理人としてだけでなく、地域の食文化の発信、次世代育成、一次産業との連携、持続可能な食の在り方についても多方面で活動。「神戸北野ホテル」を、次世代へと継承していく“進化の場”として位置づけ、後進の育成にも力を注いでいる。

### ■「神戸北野ホテル」概要■

<取材地> 神戸市中央区山本通3丁目3番20号 神戸北野ホテル

<電話番号> 078-271-3711

<公式サイト> <https://www.kobe-kitanohotel.co.jp/>

<このリリースに関するお問い合わせ>

広報担当/田川 TEL: 078-272-1909 FAX: 078-230-1907 E-mail: [j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp](mailto:j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp)

【広報委託: アプリール/加藤 TEL: 090-1895-8713 E-mail: [y-aprire61@plum.ocn.ne.jp](mailto:y-aprire61@plum.ocn.ne.jp)】