



MIKUNI

プレスリリース

東京・四ッ谷、オテル・ドウ・ミクニの三國清三  
日本人シェフとして初めて「レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエ」を受章

2015年9月吉日  
株式会社 ソシエテミクニ PR 事務局

日本のフランス料理界及びフランス産品の普及に貢献してきた、東京・四ッ谷の「オテル・ドウ・ミクニ」のオーナーシェフ 三國清三(東京都新宿区若葉1丁目18番地 株式会社 ソシエテミクニ 代表取締役 三國清三)が、フランス共和国フランソワ・オランド大統領(François Hollande Président de la République française)より「レジオン・ドヌール勲章(L'ordre National de la Legion D'honneur) シュヴァリエ(Chevalier)」を授与されました。

1802年に創設されたフランスで最も名誉ある勲章、「レジオン・ドヌール勲章」は、文化・科学・産業・商業・創作活動などの分野における民間人の卓越した功績を表彰することを目的に、フランス政府が授与するものです。フランス人のみならず外国人にも授与されるこの勲章には5つの等級 — シュヴァリエ、オフィシエ、コマンドゥール、グラン・オフィシエ、グラン・クロワ — が存在しますが、日本では近代日本を築いた立役者が受章するなど、明治初期から日仏間の経済、文化交流の発展に寄与した功労者に与えられてきました。

今回の叙勲の理由として、駐日フランス大使ティエリー・ダナ氏は「三國氏の功績と、日本とフランスの関係を促進してきた大きな貢献に対し、フランス政府から感謝の気持ちを表したものです。」と述べています。

三國はこの度の受章に際し、「日本のフランス料理界100年の歴史を受け、先人たち、そして、私の後に続く後輩たちの努力によって、このほど日本のフランス料理界がフランス政府に認められ、その100年を代表するという意味で自分個人としてではなく受章させていただくということになったと考えております。」とコメントしています。

1985年、東京・四ッ谷に「オテル・ドウ・ミクニ」を開店したオーナーシェフ 三國清三は、1991年にフランスの権威あるホテル・レストラン協会「Relais & Châteaux」への加盟を皮切りに、フランスの高級レストランの料理人を中心とする組合「Chambre Syndicate de la Haute Cuisine Française」へ日本人として初加入したことを経て、2011年4月には、フランス料理のユネスコ世界無形文化遺産登録を記念するガラ・ディナーの栄誉あるグランシェフの日本代表として料理のサポートを行いました。また、日本国内でもフランス料理の発展や子供への食育活動に携わるなど、フランス料理を軸に幅広い分野で活躍しています。



## MIKUNI



三國清三 (みくに きよみ)

オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ

15歳で料理人を志し、札幌グランドホテル、帝国ホテルにて修業。20歳で駐スイス日本大使館の料理長に就任。大使館勤務の傍ら、フレディ・ジラルデ氏に師事する。その後も、三つ星レストランで修業を重ね1985年オテル・ドゥ・ミクニ開店。2013年総理大臣官邸にて行われた、オランダ・フランス共和国大統領と安倍総理大臣による「日仏ワーキングランチ」の総料理長を務める。2013年フランスの食文化への功績が認められフランソワ・ラブレー大学にて名誉博士号を授与される。現在、子供の食育活動や、復興支援活動を継続している。

### <叙勲式の様子>

