

2012-020

2012年11月5日

営業統括部長に星野が、総料理長に中国料理「桃李」料理長井口が就任

～これからの30年に向けて、新しいホテル日航大阪を発信します～

今年9月4日に開業30周年を迎えた、大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋1-3-3、総支配人: ジャン W マーシャル)は、10月1日付で組織変更を行い、新たに設置したセールス&マーケティング部長を兼務する営業統括部長として星野美奈子(ほしのみなこ)が、また4代目となる総料理長には、中国料理「桃李」で長年料理長を務めてきた井口正彦(いぐちまさひこ)が就任しました。

星野美奈子は、1990年のホリデイ・イン インターナショナル日本支社入社をホテル業界でのキャリアのスタートとし、その後株式会社モルガン・スタンレープロパティーズに移り、パノラマ・ホスピタリティの立ち上げに関わった後、クラウンプラザ神戸(現 ANA クラウンプラザ神戸)セールス&マーケティング担当 副総支配人、神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ 副総支配人などを歴任し、セールス&マーケティング分野のプロフェッショナルとして第一線で活躍し、今般、ホテル日航大阪 営業統括部長就任となりました。着任後星野は「ミナミのランドマークとして30年親しまれてきた歴史と伝統を踏まえつつ、キタにないミナミの魅力の再発信と、若い方をはじめ、世代を越えてミナミで一番愛されるホテルにしたい。」と抱負を述べています。

井口正彦は、東京の中国料理店を経て、1977年にホテルオークラ初代中国料理総料理長 伍先生のもと修業し、料理の技を磨きました。1982年のホテル日航大阪の開業に合わせて入社、中国料理「桃李」で店舗発展に尽力。1992年からはホテル全般の中国料理長、2002年からはJALホテルズ コーポレート・エグゼクティブ・シェフ(中国料理)を併任し、現在に至ります。今後の展開について井口は「これから各店舗が“作って愛情、食べて幸せ”をモットーに、どんどん新しいことに挑戦しますので、ぜひご期待ください。」と話しています。

また、新総料理長の就任を受けて、11月1日(木)からは、各レストランのシェフも新体制がスタートしました。次の30年に向けてチャレンジする新しいホテル日航大阪にご期待ください。詳細は以下の通りです。

【星野美奈子 略歴】

1985年3月 白百合女子大学 文学部英米文学科 卒業
1990年2月 ホリデイ・イン インターナショナル日本支社入社
2005年2月 株式会社モルガン・スタンレープロパティーズ入社、
パノラマ・ホスピタリティ立ち上げ
2007年10月 クラウンプラザ神戸(現 ANA クラウンプラザ神戸)
セールス&マーケティング担当 副総支配人
2010年9月 神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ 副総支配人
2012年10月 株式会社 JAL ホテルズ入社
ホテル日航大阪 営業統括部長
(セールス&マーケティング部長兼任)



【井口正彦】

ホテル日航大阪 総料理長

JAL ホテルズ コーポレート・エグゼクティブ・シェフ(中国料理)

今年秋、開業 30 周年を迎えた大阪・心斎橋のランドマーク、ホテル日航大阪の各レストランは、開業以来、多くの方に親しまれています。美と健康を追求する中国料理をはじめ、各レストランでは料理長たちががこだわり抜いた料理の数々を提供しています。伝統を継承しつつ、新たな挑戦に臨み続ける、元気なホテル日航大阪へ是非お越しく下さい。



新体制のもと集結したホテル日航大阪の料理長
(左から)田中料理長(宴会料理)、高島料理長(日本料理)、井口総料理長、
小西料理長(洋食料理)、岸沢料理長(中国料理)、

【ホテル日航大阪について】

開業:1982年(昭和57年)9月4日

所在地:大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

アクセス: 地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅⑧号出口直結

施設紹介:地上 32 階、地下 4 階

客室数 635 室、料飲施設 10 店舗、大小 13 の宴会場、チャペル、エステティックサロンなどを備える
総合施設。ホテル日航大阪公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>

報道関係各位からのお問い合わせ先・・・セールス&マーケティング部 広報担当 おにむら 鬼村または金本まで
直通 TEL. 06(6244)0747 にて承ります。