

Joël Robuchon

日本人初となるフランス料理界最高峰の称号「M.O.F.」受章の ジョエル・ロブション エグゼクティブシェフ 関谷 健一郎 祝賀会

6月29日(木) フランス大使館 大使公邸内にて

2023年6月29日、フランス大使館 大使公邸内にてジョエル・ロブション エグゼクティブシェフ(総料理長) 関谷 健一郎の『フランス国家最優秀職人章 (M.O.F. Meilleur Ouvrier de France)』受章祝賀会が開催されました。



感謝の意と今後の決意を述べる 関谷 健一郎



左から㈱フォーシーズ 代表取締役社長 浅野 幸子、フィリップ・セトン駐日フランス大使、関谷 健一郎、㈱フォーシーズ 代表取締役会長兼CEO 浅野 秀則

関谷 健一郎は2022年に約1年を掛けて行われた、『M.O.F.』の筆記審査と3度の実技審査を通過し、2023年6月20日にフランスのソルボンヌ大学で行われた授章式にて、料理部門の中でフランス人以外では史上初となる『M.O.F.』を受章した功績により、祝賀会が開催されました。

会を主催した株式会社フォーシーズ(東京都港区)の代表取締役会長兼CEO 浅野秀則、代表取締役社長 浅野 幸子の挨拶から祝賀会は盛大に始まりました。

当日はフィリップ・セトン駐日フランス大使、自由民主党幹事長 衆議院議員 茂木敏充両氏からお祝いの言葉をいただき、約200名の方々が祝賀会に参列され、終始なごやかな会となりました。

【Meilleur Ouvrier de France フランス国家最優秀職人章とは】

フランス文化の最も優れた継承者たるにふさわしい高度な技術を持つ職人に与えられるフランス国家の称号。1924年以来つづく歴史ある、このコンクールは3・4年毎に行われ、本年に第27回を迎えました。

特に食の世界における『M.O.F.』は、フランス料理界最高峰の荣誉として知られており、料理、製菓パンなどの職種があります。受章に求められるものは単に優れた技術力だけではなく伝統への敬意に加えて、技術を習得した上での高い革新性、美意識も考慮され、さらに限られた時間と素材から創作する確信も判断基準となります。

コンクールに合格し、『M.O.F.』の称号を得た者だけが、名誉あるトリコロールカラー襟のコックコートを着用することを許されます。料理部門の『M.O.F.』には、ジョエル・ロブション氏など世界的に著名なシェフ達が名を連ねています。



【関谷 健一郎 プロフィール】

関谷 健一郎 Instagram : https://www.instagram.com/chef_ken_ichiro/

1979年11月千葉県生まれ。専門学校卒業後、ホテルでの経験を経て、2002年に渡仏。

2006年よりパリにあるラトリエドゥ ジョエル・ロブションに勤務。弱冠26歳の若さでロブション氏の推挙によりスーシェフに抜擢される。

2010年、東京・六本木のラトリエドゥ ジョエル・ロブションのシェフ着任。

2018年11月「第52回 <ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」にて、日本人シェフ34年ぶりの優勝を果たす。

2021年11月 ガストロノミー“ジョエル・ロブション”のエグゼクティブシェフ(総料理長)に就任。

2023年6月 日本人初 料理部門 M.O.F.(フランス国家最優秀職人章)受章。

【関谷 健一郎 M.O.F.受章についての関連プレスリリース】

2022年11月18日配信 [【速報】日本人初の快挙 フランス料理界最高峰の称号「M.O.F.」をジョエル・ロブション エグゼクティブシェフ 関谷 健一郎が受章](#)

2023年 5月22日配信 [フランス料理界最高峰の称号「M.O.F.」授章式を2023年6月20日にソルボンヌ大学で開催 ジョエル・ロブション エグゼクティブシェフ 関谷 健一郎が日本人初の受章](#)

2023年 6月21日配信 [フランス料理界最高峰の称号「M.O.F.」をジョエル・ロブション エグゼクティブシェフ 関谷 健一郎が日本人として初めて料理部門で受章 2023年6月20日 ソルボンヌ大学にて](#)

【ジョエル・ロブションのレストランとは】

ジョエル・ロブションの芸術的かつ独創的な料理は世界の美食家から「皿の上の芸術」とも讃えられ、その技法、「料理は愛」という料理哲学は世界中の『ジョエル・ロブション』へ受け継がれている。

日本では、東京・六本木や恵比寿などにレストラン・カフェ・パティスリー・ブランジュリー・バーなど全12店舗を展開。

HP : <https://www.robuchon.jp/>

Instagram : https://www.instagram.com/robuchon_tokyo



ガストロノミー“ジョエル・ロブション” (恵比寿)



ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション (恵比寿)



ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木)