

報道関係各位

## 東急ホテルズ／セルリアンタワー東急ホテル 総料理長 福田順彦 令和元年度卓越した技能者表彰“現代の名工”受賞 東急ホテルズ史 59年で初の受賞者誕生！

株式会社東急ホテルズ（東京都渋谷区、取締役社長：小林昭人）執行役員・総料理長、セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：宮島 芳明）の副総支配人・総料理長 福田順彦（ふくだ・のぶひこ）が、令和元年度卓越した技能者表彰“現代の名工”を受賞いたしました。



左) オマール海老とトリュフのメダイヨン仕立て 初春の便り

右) 受賞者 福田 順彦

公式サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h>

「卓越した技能者表彰“現代の名工”」は、広く社会一般に技能尊重の気風を浸透させ、もって技能者の地位及び技能水準の向上を図るとともに、青少年がその適性に応じ、誇りと希望を持って技能労働者となり、その職業に精進する気運を高めることを目的に<sup>※1</sup>、1967（昭和42）年度より始まり、本年第53回となる厚生労働大臣表彰制度です。令和時代の初年度となる2019年度は150人がその名誉を受けました。

このたび福田順彦は、「日本にプロヴァンス料理を根付かせた第一人者」「ガラ・ディナー、大型宴会等のもてなしのプロデュース力」「食育普及活動」「食を通じた社会貢献活動」「日本におけるフランス料理界全般の後進指導・育成」の点を特に高く評価され、“現代の名工”受賞の栄に浴しました。

これからも賞の名に恥じぬよう、「食の東急ホテルズ」を標榜するグループ全店舗の総料理長として、また国際的ビッグイベントを控え日々奮闘を続けている日本におけるフランス料理従事者のためになお一層の精進を重ね、業界全体の価値向上、一人でも多くの皆さまに美味しいフランス料理をお届けすることに尽力いたします。

### 【福田順彦より】

このたび、多くの皆さまのご指導とお力添えにより「現代の名工」を受賞することができました。身に余る光栄と心から感謝申し上げます。フランス料理人を志して以来40数年間、陰ひなたでご指導をいただいた素晴らしい先輩方、恵まれた環境で技能を磨く経験をさせていただいた会社ならびに業界の皆さまに厚く御礼申し上げます。本年は令和時代の元年にあたり、記念すべき節目の年に受賞できたことを大変嬉しく思います。

今後も決して奢ることなく、師から教わった「人を喜ばせる喜び」を座右の銘に、素材に対し節度を持ち、繊細な感性と慎み、自然の摂理を尊び、今まで以上に技術、技能の向上に励みながら、後継者の育成や地域社会への貢献活動など、微力ではありますが、日本におけるフランス料理界の発展に寄与出来るよう全力で精進を重ねてまいります。今後とも更なるご指導とご鞭撻のほど、何卒よろしく願いいたします。

### 【受賞概要】

- 名称：令和元年度卓越した技能者表彰“現代の名工” 第16部門 飲食物調理及び接客サービスの職業
- 受賞者：東急ホテルズ／セルリアンタワー東急ホテル 総料理長 福田順彦（ふくだ・のぶひこ）
- 公示日：2019（令和元）年11月8日付
- 選定：厚生労働大臣
- 表彰式：2019年11月11日（月）14:00より「リーガロイヤルホテル東京」において

### ◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 広報・宣伝/西澤、川島、三浦、猪鼻、齋藤 TEL:03-3476-3348(直通) FAX:03-3476-3769  
取材窓口 西澤 E-mail [y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp](mailto:y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp) URL <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>  
セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、地球、街、人に優しいホテルを目指しています。

## ■プロフィール

福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA

株式会社東急ホテルズ 執行役員・総料理長

セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長

2001年、ホテル開業時に総料理長に就任。以来、ホテルの料理に関する総合プロデューサー役を務めている。料理を通じて新たなことに果敢にチャレンジし、豊かな感性から生み出される料理はアグレッシブで情熱的と評される。温厚な人柄で顧客からの支持も厚い。「文化交流」をテーマに、料理界はもとより文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交も深く、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催。斬新な表現力で彩られた料理は多くのゲストの感動を呼んでいる。

食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。

2008年、フランスの食文化の普及に貢献した功績が認められ、フランス共和国政府より「農事功労章—シュヴァリエ」受章。副総支配人に就任。

2017年、全国約1,800名の料理長、シェフの会員を擁する業界団体、一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長に就任。

2018年、「農事功労章—オフィシエ」に昇叙。

2019年、東急ホテルズ総料理長に就任。

現在は、ホテル内に留まらず、日本のフランス料理界を牽引する存在として精力的に活動を続けている。



## ■主な取得免許・受賞歴・所属業界団体等

### <主な取得免許・受賞歴>

1987年 厚生大臣認定「専門調理師」免許取得。

1987年 労働大臣認定「調理技能士」免許取得

2006年 優良調理師都知事賞 受賞。

2008年 フランス共和国政府より、農事功労章—シュヴァリエ 受章。

2018年 フランス共和国政府より、農事功労章—オフィシエ 受章。

### <主な所属業界団体等>

- ・一般社団法人日本エスコフィエ協会 (2017年4月より第7代会長を務める)
- ・日本における農事功労章受章者協会「MOMAJ」理事
- ・日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会 日本本部理事 プロフェッショナル会員代表
- ・一般社団法人全日本司厨士協会 会員
- ・フランス料理アカデミー日本支部 会員

## ■料理に対する思い

私が料理界に入門して今年で40年が過ぎようとしております。いつも失敗だらけで「どうしたら上手くいくのか？」迷って思うようにならない時に、大切にしているこのことを自身に言い聞かせます。

「料理は節度あるものでなくてはなりません。化学の解説による裏づけも食べ手を思いやる真心には無能と化すでしょう。繊細な感性と慎み深い態度で臨むものです。全てを決めるのは目の前の食材であり、私たち料理人は、自然の恵みを学び続ける永遠のアプランティー(弟子)なのですから。」

引用:ホテル季刊誌「セルリアンタイム 2016年夏号」

#### ■セルリアンタワー東急ホテル 概要

社名 株式会社セルリアンタワー東急ホテル  
所在地 〒150-8512 東京都渋谷区桜丘町 26-1  
TEL 03-3476-3000(代表)  
FAX 03-3476-3001(代表)  
資本金 1,000 万円(株式会社東急ホテルズ 100%出資)  
設立 1999 年 12 月 13 日  
開業 2001 年 5 月 24 日  
建物概要 地上 40 階、地下 4 階  
営業施設 客室 408 室(収容人数 744 名)、宴会場 11 室、レストラン&バー 11 店舗  
公式ホームページ <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>



44 店舗のホテル経営・運営を担う「東急ホテルズ」の中で、東京急行電鉄株式会社(当時)が旧本社跡地に建設した「セルリアンタワー」内に位置するデラックスタイプのホテルです。2001 年 5 月に開業、本年 18 周年を迎えました。東急グループの本拠地「渋谷」にそびえるホテルであり、ファッション、音楽、演劇、アート空間、新進気鋭のビジネス拠点である街の特性を活かし、ラグジュアリーホテルにふさわしい空間にて、SHIBUYA のホテルならではのおもてなし、情報、文化を発信し続けています。

#### ■東急ホテルズ 概要

社名 株式会社東急ホテルズ  
所在地 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-10-7 五島育英会ビル 3 階  
代表者 取締役社長 小林 昭人  
設立 2001 年 1 月 9 日  
主要な事業内容 ホテルの経営および運営受託  
44 ホテル、12,054 室  
・直営:35 ホテル 9,946 室  
・運営受託:4 ホテル 1,415 室、  
・フランチャイズ:5 ホテル 693 室 ※2019 年 10 月 1 日時点  
従業員数 256 人(2019 年 3 月末時点)  
公式ホームページ <https://www.tokyuhotels.co.jp/>

以上