

2018年8月30日
京都ホテルオークラ

～京都ホテルオークラ 季節の旅 日帰りプラン～

中国料理「桃李」料理長

牧 定広と行く神戸・南京町 10月31日(水)

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区（株）京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）は、2018年10月31日（水）に、「季節の旅 日帰りプラン」で初めて、ホテルシェフが同行する企画「牧定広と行く神戸・南京町」を催行いたします。

「季節の旅 日帰りプラン」は、2016年にスタート。少人数での催行で、添乗員資格を有するホテルスタッフが同行し職人の実演や現地の方のご案内による特別拝観など「個人ではなかなか経験できないことがゆったり味わえる」と、首都圏のほか地元京都の方も多数ご参加いただいております。

今回は、「季節の旅 日帰りプラン」初の取り組みとして、公益社団法人 日本中国料理協会京都支部の常任顧問も務める、中国料理「桃李」料理長 牧 定広とともに、中国料理食材の卸・小売を手がける「廣記商行」を訪ね、プロの料理人の目線をお話と、商品見学をお楽しみいただきます。このほか、ホテルオークラ神戸 中国料理「桃花林」でのご昼食と美術館鑑賞など、「知る」、「食べる」、「見る」の3つの角度から東洋文化に親しむ一日をお過ごしいただきます。



神戸・南京町



牧 定広

◆概要

【名 称】季節の旅 日帰りプラン

京都ホテルオークラ 中国料理「桃李」料理長 牧 定広と行く神戸・南京町

【催行日】2018年10月31日（水）

【代 金】1名様 30,000円

※代金には入場料、食事（昼食1回）、移動費、諸税を含みます。

【ご予約・お問い合わせ】京都ホテルオークラ 季節の旅事務局 [京都府知事登録旅行業 2-654号]

TEL. 075-211-5111（代表）〈9:00～17:00 日・祝日 休〉

※ホームページ (<https://www.hotel.kyoto/okura/travel/>) からもお申し込みを受け付けております。

【行 程】

8:00	京都ホテルオークラ 受付開始
8:30	京都ホテルオークラ 出発
	●「廣記商行」見学とお話 中国料理に使われる食材についてのお話と商品見学
	●神戸・南京町 散策
12:00頃	●ホテルオークラ神戸 中国料理「桃花林」にて昼食 ●「白鶴美術館」鑑賞 東洋古美術を中心に多数のコレクションを所蔵する美術館で秋季展を鑑賞
18:00頃	京都ホテルオークラにて解散

* [最少催行人員] 10名様、[定員] 20名様、[添乗員] 同行

* 移動は貸切バスまたはジャンボタクシーを利用いたします。

【参考】牧 定広 プロフィール

株式会社京都ホテル 執行役員

京都ホテルオークラ 中国調理 料理長 兼 中国料理「桃李」料理長

1962年生まれ。京都市出身。

1987年 株式会社京都ホテル入社。「桃李」陳靄祥（ちんあいしょう）料理長に師事する。その後、有名ホテルで10年間修行を積み、35歳で中国料理レストランの料理長となる。

2002年 京都ホテルオークラ中国料理「桃李」の料理長に就任。

2012年「平成24年度 京都府の現代の名工（京都府優秀技能者表彰）」を受ける。

2016年「平成28年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰」を受ける。

公益社団法人 日本中国料理協会京都支部 支部長を経て2016年より常任顧問。

* リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

京都ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当：松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / TEL: 075-254-2524 ・ FAX: 075-211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp