

完璧を追い求めたフランス料理界の巨人の本格評伝が誕生

『ホテルオークラ総料理長 おの まさきち 小野正吉

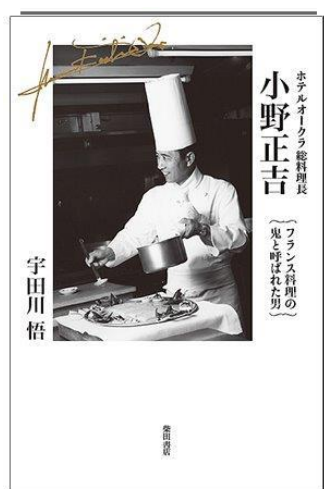
—フランス料理の鬼と呼ばれた男』

4月18日(金)柴田書店よりついに刊行！



ホテルオークラ東京

この度、4月18日(金)柴田書店より『ホテルオークラ総料理長 小野正吉—フランス料理の鬼と呼ばれた男』がついに刊行されます。ホテルオークラ東京がこれまで「伝統」と表現してきた料理、味の源流がどのように創造されたのか、小野正吉の人生とともに紹介されます。



ホテルオークラ総料理長 小野正吉 —フランス料理の鬼と呼ばれた男

- 序章 アメリカを知り、超えようとした伊達男たち
1、小野正吉と石津謙介
2、大倉喜七郎と野田岩次郎
- 第2章 小野の半生、ホテルオークラ入社まで
3、戦前の修業時代
4、「東京ニューグランド」とフランス語
5、小野と戦争
6、戦後の苦勞と米軍病院
7、「アラスカ」「コックドール」から「日比谷アラスカ」へ
8、日本のフランス料理小史
- 第3章 ホテルオークラ総料理長への道
9、海外研修
10、欧米研修から帰国
11、調理場の戦い
12、レシピのスタンダード
13、権力闘争
14、小野の仕事
15、テレビ出演
16、最終戦争
17、小野とフランス料理
18、小野と辻静雄
19、小野の晩年
- 第4章 一個人、小野正吉の素顔
20、小野の人柄
21、小野の家族

定価：1,728円(税込)

体裁：四六版約300ページ

出版社：柴田書店

協力：小野家

販売：ホテルオークラ東京ギフトサロン

(別館地下1階)、全国主要書店、Amazon

小野正吉、フランス料理の鬼と呼ばれた所以

一片の妥協も許さない。意に染まねばスープから作り直す。片時もメモを手放さずにフランス語で料理構想ノートをまとめ、スタッフにも同様のノート提出を求める。そんな厳しい姿勢から「フランス料理の鬼」と呼ばれた小野正吉(1918~1997)。高度経済成長とともに急速に裾野が広がり、発展してきた日本のホテルやレストランの世界。その大きな流れの中で、日本における「西洋料理」を本格的な「フランス料理」へと高めたのが、総料理長 小野正吉でした。大正生まれの小野は、東京倶楽部、東京ニューグランドといった戦前の名店で修業し、見習いの時代からフランス語の料理書に親しみ、総料理長就任後もポール・ボキューズ、ジョエル・ロブションなどフランス人シェフたちを招聘・交流し、その精神とテクニックに触れてきました。パリ在住時に小野シェフと交流し、『東京フレンチ興亡史』『フレンチの達人』など数多くの著書を通じて日本におけるフランス料理の受容・発展を見つめてきた著者が、人間・小野正吉をクローズアップします。秘蔵写真や自筆レシピ、同僚たちの証言などの資料を駆使し、「執念の人」であった氏の実像に迫ります。

<小野正吉 経歴 (1918～1997) >

1918年生まれ。1936年(株)ホテルニューグランド入社。ブリヂストンアラスカ、コックドール等を経て、1961年大成観光(株)(現:(株)ホテルオークラ)調理部次長に就任。その間、フランス・アメリカのホテルにて研修。1969年ホテルオークラ取締役調理部長(総料理長)、1981年ホテルオークラ常務取締役(総料理長)、1989年ホテルオークラ専務取締役(総料理長)に就任。1997年3月6日逝去。

■主な受賞

1978年フランス農事勲章シュヴァリエ章、1979年ベルギー・スペイン協会勲四等章、1980年日本食文化アカデミー金賞、1981年運輸大臣賞、1982年労働大臣卓越技能賞、1983年黄綬褒章、1988年フランス農事勲章オフィシエ章、1989年文化庁長官表彰、日本食生活文化財団功労賞、1990年勲四等瑞宝章、1995年フランス国家功労シュヴァリエ勲章。

著者：宇田川悟氏



1947年、東京都生まれ。作家。早稲田大学政治経済学部卒業。フランス政府農事功労章シュヴァリエを受章、ブルゴーニュワインの騎士団、シャンパーニュ騎士団、コマンドリー・ド・ボルドー、フランスチーズ鑑評騎士の会などに叙任。

著書に『食はフランスに在り』(小学館ライブラリー)、『パリの調理場は戦場だった』

(朝日新聞社)、『ニッポン食いしんぼ列伝』(小学館)、『ヨーロッパワインの旅』(ちくま文庫)、『フランス美味の職人たち』(新潮社)、『欧州メディアの興亡』(リベルタ出版)、『フランスはやっぱりおいしい』(TBSブリタニカ)、『フランスワイン紀行』『ヨーロッパ不思議博物館』『書齋の達人』『フランス料理二大巨匠物語—小野正吉と村上信夫』『書齋探訪』(以上、河出書房新社)、『最後の晩餐—死ぬまえに食べておきたいものは?』(晶文社)、『フレンチの達人たち』(幻冬舎文庫)、『フランスワイン、とっておきの最新事情』(講談社+α文庫)、『フランス料理は進化する』(文春新書)、『VANストーリーズ—石津謙介とアイビーの時代』(集英社新書)、『吉本隆明「食」を語る』(共著、朝日文庫)、『超シャンパン入門』『東京フレンチ興亡史—日本の西洋料理を支えた料理人たち』(以上、角川oneテーマ21)など多数。4月に、晶文社より『料理人の突破力—石鍋裕・片岡護・小室光博が語る仕事と生きかた』を刊行。

訳書に『旅人たちの食卓—近世ヨーロッパ美食紀行』『フランス料理と美食文学』(以上、平凡社)、『カトリックとパパ』(講談社)、『父親はなぜ必要なのか?』(小学館)などがある。

発売を記念して、4月15日(火)より別館ロビーにて小野正吉のパネル展示を行います。

報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 営業企画部 広報課 荒井・小栗・坂本

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL: 03-3224-6731 (直通)

一般の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL: 03-3582-0111 (代表)