

報道関係各位

ホテル日航熊本 副総料理長 江崎 雄一 権威がある協会「フランス料理アカデミー日本支部」の会員に認定

ホテル日航熊本(熊本市中央区上通町、代表取締役社長総支配人:川崎博)の副総料理長 江崎雄一(えざき ゆういち)が、「フランス料理アカデミー日本支部」の会員に認定され、2021年11月11日(木)に東京で行われた2021年度新会員へのディプロム(資格)授与式に参列いたしました。



フランス料理アカデミーは、1883年に料理辞典の著者ジョゼフ・ファーヴルによって設立された、世界で最も古いシェフとパティシエの権威ある協会です。協会のメンバーは5大陸27カ国合わせ総勢900名。現在、約200名の会員を日本支部が擁し、日本におけるフランス料理の発展に努めてきたメンバーが揃っています。

<プロフィール>

2002年 ホテル日航熊本開業に伴い入社
 2003年 ホテル日航熊本「ブラッリーセリーナ」
 (現ブッフエダイニングアソシエツド)シェフ
 2004年 ホテル日航熊本「宴会調理」シェフ
 2016年 ホテル日航熊本洋食料理長
 2018年 ホテル日航熊本調理部部長
 2021年 現職に至る

1998年 未来のグランシェフのための全国料理コンクール九州代表
 2020年 第6回パテ・クルート世界選手権アジア大会ファイナリスト
 2018年 一般社団法人 日本エスコフィエ協会 ディシプル会員

<江崎 雄一の想い>

このたび、全国の有名なシェフ・料理長も入会されている、名誉あるフランス料理アカデミー日本支部会員に認証され、大変光栄に存じます。これまで、30数年この業界に携わってまいりましたが、この榮譽は私ひとりの力だけではなく、上司や諸先輩の指導、支えていただいた同僚や後輩など、皆様のお陰だと思っております。今後も、この会員に相応しい仕事を続けていくと共に、当ホテルにおいて、お客様に喜んでいただけるよう、さまざまな食のイベントや情報の発信、また日本と熊本におけるフランス料理の普及と発展のために尽力していきたいと考えております。

◇ホテル日航熊本について◇

2002年5月31日開業。熊本市の中心部に位置し、西日本最大のショッピングアーケードやオフィス街と隣接。熊本城や官公庁へも徒歩圏内という絶好のロケーションです。また、広さ1,500㎡、最大1,500名様をお迎えすることができる熊本最大級の宴会場や600㎡の中宴会場、11の小宴会場を有し、大規模なコンベンションやご宴会など幅広くご利用いただけます。「木」の質感を活かした191室の客室は、西側からは復旧へ向かう熊本城が、東側からは雄大な阿蘇の山々が一望できるゆとりの空間です。

【本件に関する報道機関からのお問合せ先】

ホテル日航熊本販売部企画グループ 嶋村拓二郎
 〒860-8536 熊本県熊本市中央区上通町 2-1
 TEL:096-211-1487/FAX:096-211-1102
 携帯:070-6454-4678
 E-mail:soinfo@nikko-kumamoto.co.jp