

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2017年（平成29年）12月8日

たなか けんいちろう
帝国ホテル 総料理長 田中 健一郎が
文化庁長官表彰を受賞

帝国ホテル総料理長 田中健一郎（67歳）は、本日、平成29年度文化庁長官表彰に選出されました。なお、表彰式は、12月15日（金）に文部科学省で行われます。



文化庁長官表彰は、永年にわたり文化活動に優れた成果を示し我が国の文化の振興に貢献された方々、又は日本文化の海外発信、国際文化交流に貢献された方々に対して、その功績をたたえるため、有識者による選考を行い、文化庁長官がその功績を表彰するものです。

このたびの表彰対象となった田中の功績概要は次のとおりです。

「永年にわたり、フランス料理の継承・発展や後進の育成に努めるとともに、料理を通じたボランティア活動にも尽力し、我が国の芸術文化の振興に多大な貢献をしている。」

なお、文化庁長官表彰の受賞は、帝国ホテルでは初めてとなります。

[平成29年度文化庁長官表彰被表彰者の決定について]

URL : http://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/1399061.html

また、田中は、本年9月25日付にて、フランス農事功労章 “オフィシエ” も叙位されております。現在、主な受賞歴は下記のとおりです。

2002年 11月	財団法人 日本食生活文化財団	食生活文化賞	銀賞受賞
2005年 4月	フランス共和国	農事功労章	シュヴァリエ受章
2012年 11月	財団法人 日本食生活文化財団	食生活文化賞	金賞受賞
2015年 11月	厚生労働省認定	「現代の名工」	受章

【農事功労章 L' ORDRE DU MERITE AGRICOLE】

フランスの農業・水産大臣より与えられる勲章のひとつで、1883年に創設されました。農業・水産省が、フランス農産物対外輸出、外国市場での販売促進、およびフランスの食文化の普及に特に功績のあったフランス人や外国人に授与する勲章です。等級は、シュヴァリエ Chevalier、オフィシエ Officier、コマンドゥール Commandeur の3段階があります。

■総料理長 田中健一郎 経歴

現職： 株式会社帝国ホテル 専務執行役員 総料理長

生年月日： 1950年（昭和25年）9月13日

学歴： 1969年（昭和44年）3月 錦城高等学校 卒業

職歴：

1969年（昭和44年）3月 株式会社帝国ホテル 入社

1997年（平成9年）12月 当社 調理部長

1999年（平成11年）6月 当社 東京料理長 兼 調理部長

2000年（平成12年）5月 株式会社インペリアル・キッチン

（現：株式会社帝国ホテルキッチン） 取締役（現任）

2002年（平成14年）6月 当社 取締役 総料理長 兼 調理部長

2009年（平成21年）4月 当社 取締役 常務執行役員 総料理長

2009年（平成21年）6月 当社 常務執行役員 総料理長

2012年（平成24年）4月 当社 専務執行役員 総料理長（現任）

