

NEWS RELEASE



帝国ホテル 大阪

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

2017（平成 29）年 6 月 16 日

帝国ホテル大阪に 4 代目の料理長が就任

大阪料理長に 大浦 栄一 就任

帝国ホテル大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）は 1996（平成 8）年 3 月に大阪・桜之宮の地に開業して以来、3 人の料理長が歴史と伝統を受け継いでまいりました。そして本年、2017（平成 29）年 4 月 1 日付で人事異動を行い、第 4 代 大阪料理長に大浦栄一が就任いたしました。



第 4 代 大阪料理長に就任いたしました大浦栄一は、入社以来、帝国ホテル東京の各レストランや宴会調理を担当してきたほか、上高地帝国ホテル（長野県松本市）や帝国ホテル大阪での勤務も経験し、その後帝国ホテル東京「ユリーカ」、
「パークサイドダイナー」のシェフを務めました。

これまでに帝国ホテル東京・大阪内で開催されたフェアにおいて、フランスのレストラン「レクレイエール」や「ミシェル ブラス」、「アルページュ」、「ラムロワーズ」、「プレカトラン」、さらに「ホテルクリヨン」、「ホテルリッツ」、「ホテルデュキャップエデンロック」など、フランスの名だたる有名店・ホテルの料理人らと交流・研鑽を積み、このたび再度大阪に赴任。大阪料理長に就任いたしました。

大浦栄一の略歴は次ページのとおりです。

なお、9 月 1 日（金）に「第 1 回 帝国ホテル大阪料理長 大浦栄一が贈るフランス料理の夕べ」を開催いたします。詳細は改めてご案内いたします。



帝国ホテル 大阪料理長
大浦 栄一（おおうら えいいち）

生年月日：1964(昭和 39)年 9 月 8 日生まれ（52 歳）

出身地：東京都

学歴：1983(昭和 58)年

東京都立江北高等学校 卒業

職歴：1983(昭和 58)年

株式会社帝国ホテル 入社

東京レストラン「レ セゾン」、「ユリーカ」、
「宴会調理」、上高地帝国ホテル勤務等を経て

1998(平成 10)年 7 月 帝国ホテル大阪に赴任

2005(平成 17)年 大阪接客部 センター調理課 スーシェフ

10 月 帝国ホテル東京に帰任

東京調理部 レストラン調理課 M階キッチンシェフ

2006(平成 18)年 東京「ユリーカ」シェフ

2007(平成 19)年 東京「パークサイドダイナー」シェフ

2010(平成 22)年 フォーシーズンズホテル ジョルジュサンク パリで
研修

ハレクラニホテル(ハワイ)で開催されたフェアに派遣

2012(平成 24)年 株式会社帝国ホテルエンタープライズに出向

ホテルグランドアーク半蔵門 総料理長

2017(平成 29)年 4 月 帝国ホテル大阪に赴任

大阪料理長 兼 大阪調理部長

団体歴：一般社団法人日本エスコフィエ協会 ディシプル会員

トック・ブランシュ国際倶楽部 東日本地区委員

NPO 法人レ・ザミ・ドウ・キュルノンスキー・ジャポン会員