



帝国ホテル 大阪

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

2023(令和5)年4月26日

帝国ホテル 大阪に第5代料理長が就任

たかはし よしゆき
大阪料理長 高橋 義幸 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、4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4月1日付で第5代 大阪料理長に高橋 義幸が就任いたしました。



高橋 義幸は、1986年に帝国ホテルに入社以来、帝国ホテル東京の各レストランや宴会部門の調理を担当。2005年には研修にてフランスへ行き、1835年創業のパリの歴史あるホテル「ル ムーリス」や「レゼルド ボリユー」で経験を積みました。その後、上高地帝国ホテル（長野県松本市）にて料理長、帝国ホテル 東京の調理部にて課長、そして部長を歴任しました。

また、帝国ホテル 東京では、レストランでのフェアにおいて、フランスにある「ホテルデュ キャップ エデン ロック」や2つ星のレストランを擁するホテル「ボーリヴァージュパレス」、「ホテル クリヨン」、さらに2つ星ホテル「レクレイエール」や「アルページュ」、3つ星レストラン「エピキュール」など、名だたるホテルや有名店の料理人と交流や研鑽を積み、このたび、大阪料理長に就任いたしました。高橋のこれまでの経験を生かし、より多くのお客様にお食事をお楽しみいただけるよう、帝国ホテル 大阪として取り組んでまいります。

高橋 義幸の略歴は次ページの通りです。



帝国ホテル 大阪料理長
高橋 義幸（たかはし よしゆき）

生年月日：1967(昭和42)年10月10日生まれ（55歳）

出身地：神奈川県

職歴：1986(昭和61)年

株式会社帝国ホテル 入社

東京レストラン「レゼゾン」、 「宴会調理」、
上高地帝国ホテル勤務等を経て

国内出向

1998(平成10)年12月

2001(平成13)年4月

東京レストラン「ユリーカ」、 「宴会調理」 勤務

2005(平成17)年

フランス研修

2006(平成18)年4月

東京調理部 レストラン課調理 M階キッチンシェフ

2007(平成19)年12月

上高地帝国ホテル 料理長

2010(平成22)年12月

東京調理部 課長

2013(平成25)年4月

東京調理部 部長

2019(令和1)年4月

執行役員

2023(令和5)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：NPO法人レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキー 副代表

日本西洋料理再考技術者協会 八重洲会 執行役員

一般社団法人日本エスコフィエ協会 理事

料理ボランティアの会 幹事

フランス料理アカデミー 日本支部 会員

食生活文化財団 会員