



帝国ホテル

2024 年（令和 6 年）11 月 18 日

帝国ホテル 東京「嘉門」支配人 野尻 誠 厚生労働省認定「現代の名工」に選出

株式会社帝国ホテルに勤務する野尻 誠（のじり まこと）は、この度、厚生労働省の令和6年度卓越した技能者（通称「現代の名工」）に選出されました。



昭和 42 年に創設された「卓越した技能者の表彰」制度は、卓越した技能を持ち、その道で第一人者と目されている技能者を表彰するものです。この制度は、技能の世界で活躍する職人や技能の世界を志す若者に目標を示し、将来を担う優秀な技能者の確保・育成を進め、優れた技能を次世代に承継していくことを目的としています。

令和6年度は138名が選出され、11月11日（月）にリーガロイヤルホテル東京にて表彰式が行われました。野尻は、第16部門「飲食物調理及び接客サービスの職業」における職種名「ウェ이터・ウェイトレス（飲食店ホール係）」にて選出されています。

令和6年度「現代の名工（卓越した技能者）」表彰について

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_44687.html

野尻 誠は、現在、フランス料理の知識を日本の食文化である鉄板焼に活かす「和魂洋才」をコンセプトとしたレストラン、帝国ホテル 東京 鉄板焼「嘉門」の支配人として勤務しており、フランス料理「ラ ブラスリー」や、メインダイニング「レ セゾン」の支配人などを務め、入社以来レストランサービス一筋のキャリアを歩んでまいりました。

技能功績の概要には「高い演出効果のあるワゴンサービスにおける技術だけでなく、客前での会話術も優れている。審査員として参加している技能グランプリなどでは、時代背景に合わせ設定する実技課題に、ワゴンサービスでのフランベや、チキンや鴨のデクパージュ等を取り入れることで、技術の伝承の機会を作るとともに全国のサービス技術に寄与した。」とされています。

＜表彰を受けて～野尻 誠 コメント＞

この度、卓越した技能者（現代の名工）に選出され、大変光栄に思うと同時に、協会関係者及び職場の皆様への感謝の気持ちでいっぱいです。厚く御礼申し上げます。レストランサービスは、料理を運ぶだけではなく、お客様の前でより華やかに演出するためのデクパージュ（鴨などの肉を切り分けて提供するサービス）や、フレイミング（リキュールなどを用いたフランベによりデザートを仕上げるサービス）など、知識や技術によって美味しく調理された料理に更に付加価値を付け、お客様に提供する役目を担っていると思っております。これからも更なる研鑽を積むと同時に、後進の指導育成にも尽力してまいります。



《参考資料》 野尻 誠（のじり まこと） 略歴

■生年月日	1969 年 5 月 1 日（55 歳）
■出身地	東京都中央区
■出身校	東京観光専門学校（現・専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー）
■経歴	
1991 年 3 月	入社 レストラン部 レストラン一課 コーヒーハウス 配属
1992 年 3 月	レストラン部 レストラン一課 ユリーカ 配属
1994 年 6 月	レストラン部 レストラン三課 レインボールーム 配属
2000 年 2 月	レストラン部 レストラン課 インペリアルバイキング 配属
2001 年 5 月	レストラン部 レストラン課 レ セゾン 配属
2010 年 4 月	レストラン部 料飲二課 レ セゾン 副支配人
2013 年 4 月	レストラン部 料飲二課 レ セゾン 支配人
2015 年 4 月	レストラン部 料飲一課 ラ ブラスリー 支配人
2019 年 4 月	レストラン部 料飲二課 レ セゾン 支配人
2023 年 4 月	株式会社帝国ホテルエンタープライズ ザクレストホテル柏 出向 宿泊料飲課長 兼 料飲サービス支配人
2024 年 4 月	レストラン部 料飲三課 嘉門 支配人

■受賞歴

2007 年 3 月	厚生労働省・中央職業能力開発協会・全国技能士会連合会主催 「第 24 回技能グランプリ」にて金賞、厚生労働大臣賞を受賞
2022 年 10 月	東京都「東京マイスター（東京都優秀技能者知事賞）」を受賞