

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025年（令和7年）3月7日

杉本雄が帝国ホテル第3代総料理長に就任

株式会社 帝国ホテル（社長：定保 英弥、東京都千代田区）は、2025年4月1日付で人事異動を行い、執行役員 帝国ホテル東京料理長兼調理部長 杉本雄（すぎもと ゆう）が、常務執行役員 帝国ホテル総料理長兼東京料理長に就任いたします。



帝国ホテルでは、現在事業所（東京・上高地・大阪）ごとに料理長を配置しておりますが、帝国ホテル東京、大阪、上高地帝国ホテル及び外販事業など、株式会社帝国ホテルが提供するすべての料理・食品の味をつかさどる役職である総料理長としては、初代の村上信夫（1970～1996年）、第2代田中健一郎（2002～2019年）に続き3人目の就任となります。

杉本雄は、1999年に料理人としてのキャリアを帝国ホテルでスタートした後、2004年に退社して渡仏し、帰国までの13年間を欧州で過ごしています。フランスでは、ブルターニュのビストロを皮切りに、厨房だけでなくホールの接客サービスなどさまざまな経験を積みました。

1835年創業の歴史あるホテル、ル・ムーリスでは、ヤニック・アレノ、アラン・デュカスという名料理人のもとでシェフを務め、同ホテルのメインダイニング（3つ星）では責任者の役割を担いました。

現在は、東京料理長として旗艦ホテルである帝国ホテル 東京に携わるだけでなく、「おいしく社会を変える」をモットーに、ホテル商品におけるサステナビリティとラグジュアリーの両立や、生産者の方々との交流を通じた社会課題の解決に取り組んでおります。

杉本雄の略歴は次の通りです。



杉本 雄（すぎもと ゆう）

現 職： 株式会社帝国ホテル 執行役員東京料理長
 生年月日： 1980年11月7日（44歳）
 学 歴： 1999年3月 学校法人後藤学園 武蔵野調理専門学校卒業
 職 歴： 1999年5月 株式会社帝国ホテル 入社
 2000年4月 当社 調理部 レストラン調理課 レ セゾン
 2004年4月 当社 退職（渡仏）
 2004年 ホテル・レクラン(Hotel L' Ecrin) **
 2006年 ホテル・ドウ・キャランテック(Hotel de Carantec) **
 2006年 ホテル・ル・ムーリス(Hotel Le Meurice) ***
 ※ヤニック・アレノ、アラン・デュカスのもと シェフを務める
 ※同ホテルのメインダイニング（3つ星）にて責任者の役割を担う
 2014年 レストラン レスペランス** 総料理長
 2016年 レストラン スクエア（ロンドン）* 総料理長
 2017年4月 株式会社帝国ホテル 再入社
 当社 調理部 宴会調理課 シェフ
 2019年4月 当社 東京料理長
 2023年4月 当社 執行役員 兼 東京料理長 兼 調理部長（現職）
 2025年4月 当社 第3代総料理長 就任
 （常務執行役員 帝国ホテル総料理長 兼 東京料理長）

★マークはミシュランガイドの星獲得数

受賞歴： 2012年2月 プロスペール・モンタニエ料理コンクール
優勝（日本人初）
2012年9月 ル・テタンジェ・国際料理コンクール
フランス大会 優勝
2012年11月 ル・テタンジェ・国際料理コンクール
インターナショナル 2位

以上