

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025 年（令和 7 年）6 月 6 日

帝国ホテル第 3 代総料理長 すぎもと ゆう 杉本 雄が
フランス共和国より
「フランス農事功労章シュヴァリエ」を受章



帝国ホテル第 3 代総料理長 杉本 雄

株式会社帝国ホテルの常務執行役員 総料理長 兼 東京料理長・杉本 雄(すぎもと ゆう)は、このたび、フランス共和国より「フランス農事功労章 シュヴァリエ (Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole)」を受章しました。



杉本は1999年に帝国ホテルで料理人としてのキャリアをスタートした後、2004年に渡仏し、フランス各地やロンドンの名店で研鑽を積んでまいりました。フランスでは、ブルターニュのビストロに始まり、ヤニック・アレノ氏やアラン・デュカス氏のもと、フランス最古のホテルであり、五つ星を超える最高級ホテルを意味するパラスの称号を得ているホテル「ル・ムーリス」の三ツ星レストランでシェフを務めるなど、厨房のみならずサービスの視点まで幅広い経験を重ねました。

また、料理コンクールにおいても数々の実績を持ち、2012年にはフランスで最も古く権威のある料理コンクールである「プロスペール・モンタニエ料理コンクール」で、日本人として初めて優勝を果たしました。また、同年には「ル・テタンジェ国際料理コンクール フランス大会」でも優勝いたしました。

その後、2017年に帝国ホテルに再入社してからは、フランス料理の技術と自身の料理哲学を基盤に、日本の素材や生産者との対話を重ねながら、食を通じた社会課題の解決や、サステナビリティとラグジュアリーの両立を追求してまいりました。

2025年4月には、帝国ホテル 第3代総料理長に就任。現在は、東京・大阪・上高地・京都を含む全事業所の料理を統括し、次世代の育成にも尽力しております。

■フランス農事功労章 シュヴァリエを受章して（杉本 雄）

このたびは、名誉ある賞をいただき、心より光栄に存じます。今回の受章は、これまでいただいた多くのご縁により、実現できたものと感じております。ともに歩んできた仲間や、日々支えてくださる生産者の皆さま、お客様に深く感謝申し上げます。

私は1999年に帝国ホテルで料理人としての第一歩を踏み出し、その後、欧州での13年間を含め、国内外でさまざまな経験を積んでまいりました。食を取り巻く多くの人々や現場と向き合う中で、フランス料理とは単なる食事ではなく、人や文化、社会をつなぐ力を持っているものと実感しております。その魅力を正しく理解し、伝え続けていくことが、私の使命です。

これからも、「おいしく社会を変える」という思いのもと、サステナビリティとラグジュアリーの両立を目指し、食を通して社会課題の解決にも取り組んでまいります。

■杉本 雄 プロフィール

現 職： 株式会社帝国ホテル 常務執行役員 総料理長兼東京料理長
生年月日： 1980 年 11 月 7 日（44 歳） 千葉県銚子市出身
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・ドゥ・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
2025 年 4 月 当社 帝国ホテル第 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

■フランス農事功労章 (Ordre du Mérite Agricole) とは

1883 年に創設されたフランス共和国の勲章のひとつで、フランスの農業や食文化の発展・普及に貢献した人物に対し、農業・食料主権大臣より授与されます。
対象はフランス人のみならず、フランス農産物や食文化の国際的発信に貢献した外国人も含まれ、特に食の世界での功績が評価されるものです。

<https://jp.ambafrance.org/article484>