

## ロイヤルパークホテル 中国料理長 大城 康雄 厚生労働省「卓越した技能者(現代の名工)」を受賞 中国料理に日本料理や西洋式調理技法を取り入れた点を高く評価

ロイヤルパークホテル（所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町 2-1-1、総支配人：笹井 高志）の、中国料理長を務める大城 康雄が、厚生労働省 平成 30 年度「卓越した技能者（現代の名工）」を受賞し、本日 2018 年 11 月 12 日（月）に表彰を受けました。受賞内容は下記のとおりです。

【受賞部門／職種名】飲食物調理及び接客サービスの職業「中華料理調理人」

【受賞理由】

- ✓ 日本料理の調理技法を中国料理に取り入れ、鮮やかな色彩を放つ中国粥を考案・提供し、高い評価を得た。
- ✓ 西洋式オーブンを利用した調理法、洋食器を利用した提供法なども確立するなど、中国宴席料理の発展に大きく貢献。
- ✓ 国家試験である調理技術技能評価試験の試験委員を長年務め、職場では、若手料理人にコンクールへの積極的な参加を促すなど、後進の指導育成にも尽力している。

【現代の名工とは】

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制度で、昭和 42 年度の第 1 回より、今回の第 52 回の表彰までで 6,346 名が表彰されています。技能者の地位と技能水準の向上、優れた技能を次世代に承継していくことを目的とした大変名誉ある賞です。



中国料理長 大城 康雄

当ホテルでは、今回「現代の名工」を受賞した大城 康雄をはじめ、今後も人材のさらなる技能向上に努め、お客様に愛され続けるホテルを目指してまいります。

### ■ 中国料理 料理長 大城 康雄

当ホテル開業時に入社以来、「見て楽しく、食べて美味しく、健康に良い料理」をモットーに、中国料理の第一線で活躍してまいりました。素材の良さを生かし、高度な技術で仕上げる大城の料理は、その色彩の美しさと調理法へのこだわりから、多くのお客様にご好評をいただいております。

<プロフィール>

- 1960 年 東京生まれ 高校卒業と同時に料理の世界へ
- 1989 年 ロイヤルパークホテル開業時に入社
- 1999 年 仙台ロイヤルパークホテル 中国料理長就任
- 2003 年 ロイヤルパークホテル 中国料理長就任 現職
- 2007 年 東京都優良調理師（知事賞）受賞
- 2012 年 東京マイスター（東京都優秀技術者）受賞
- 2013 年 厚生労働大臣表彰

<本件のお問い合わせ先>

株式会社ロイヤルパークホテル 経営企画部 広報宣伝課 大村、真野  
東京都中央区日本橋蛸殻町 2-1-1 TEL:03-3667-1113(直通) <https://www.rph.co.jp/>