

Press Release

オークラアクトシティホテル浜松 和食堂山里 新調理長就任のお知らせ (2018年6月11日付就任)

オークラアクトシティホテル浜松(静岡県浜松市中区:総支配人 杉山良太)では、2018年6月11日付で、レストラン 和食堂「山里」(ホテル31階)の新調理長に、片桐秀徳(かたぎり ひでのり)が就任いたしましたのでお知らせいたします。

片桐は1969年(昭和44年)長野県小諸市生まれの48歳。1989年(平成元年)に株式会社ホテルオークラ(現 株式会社ホテルオークラ東京)に入社以来、ホテルオークラ東京内レストラン 和食・天ぷら「山里」のほか、グループホテルでも和食調理人として従事してまいりました。海外赴任時には、現地で調達した日本とは異なる食材を元にした日本料理の提供や、オークラプレステージ台北では開業スタッフとして、メニュー開発や人材育成にも携わってまいりました。

片桐は「ここ浜松の豊富な食材を使用し、ホテルオークラの伝統を守りながらも、女性やお子さまにも気軽にご利用いただける、そのような日本料理を提供していきたい。」と語っております。



■片桐秀徳(かたぎり ひでのり)略歴

生年月日 : 1969(昭和44年) 12月9日

出身地 : 長野県 小諸市

職歴 : 1989年(平成元年) 3月 株式会社ホテルオークラ(現 株式会社ホテルオークラ東京)入社
和食・天ぷら「山里」

1992年(平成4年) 10月 ホテル霞友会館 和食堂「春日」

1995年(平成7年) 7月 グラムホテルオークラ 和食堂「山里」

1998年(平成10年) 8月 ホテルオークラ東京 和食・天ぷら「山里」

2007年(平成19年) 6月 ホテルオークラエンタープライズ「三越特別食堂」

2008年(平成20年) 6月 ホテルオークラ東京 和食・天ぷら「山里」

2012年(平成24年) 4月 オークラプレステージ台北 和食堂「山里」 副調理長

2014年(平成26年) 1月 ホテルオークラ東京 和食・天ぷら「山里」

2018年(平成30年) 6月 オークラアクトシティホテル浜松 和食堂「山里」 調理長就任

----- この件に関するお問い合わせ先 -----

オークラアクトシティホテル浜松

販売促進部 寺本、辻、藤田

〒430-7733 静岡県浜松市中区板屋町 111-2

Tel. 053-459-0742 Fax. 053-459-0752