

Press Release

オークラアクティシティホテル浜松 中国料理桃花林 新調理長就任のお知らせ (2020年2月1日付就任)

オークラアクティシティホテル浜松(静岡県浜松市中区板屋町111-2:総支配人 杉山 良太)では、2020年2月1日付でホテル内レストラン「中国料理桃花林」の新調理長に、金子勝明(かねこ かつあき)が就任しましたのでお知らせいたします。

金子は1979年(昭和54年)、東京都出身の40歳。元々中国料理を食べることが大好きで、調理専門学校にて山海の豊富な食材や多彩な調理法が特徴の中国料理の奥深さを知り、中国料理人を志します。日本で最高峰の中国料理を提供するホテルで経験を積みたいと、ホテルオークラ東京へ入社。同ホテル内レストランのほかグループが運営する都内中国料理レストランに従事、またグループホテルでの副調理長を経験した後、本年2月よりオークラアクティシティホテル浜松「中国料理桃花林」の調理長に就任いたしました。

金子は「地元浜松の豊富な食材を使い、桃花林伝統の味を提供していきたい。そしてまた来たいと思っていただけの魅力的な料理を提供していきます。」と語っています。



■金子 勝明(かねこ かつあき)略歴

生年月日 : 1979年(昭和54年)12月15日

出身地 : 東京都

職歴 : 1999年(平成11年)4月 株式会社ホテルオークラ東京入社

ホテルオークラ東京「中国料理 桃花林」

2015年(平成27年)10月 ホテルオークラレストラン新宿「中国料理 桃里」

2016年(平成28年)8月 ホテル JAL シティ田町東京 副調理長

2018年(平成30年)4月 ホテルオークラ東京「中国料理 桃花林」

2018年(平成30年)6月 ホテルオークラ「中国料理 桃花林」日本橋室町賓館

2019年(令和元年)9月 ホテルオークラ東京「中国料理 桃花林」

2020年(令和2年)2月 オークラアクティシティホテル浜松

「中国料理 桃花林」調理長就任

以上

----- この件に関するお問い合わせ先 -----

オークラアクティシティホテル浜松

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