

## Press Release

### オークラアクティホテル浜松 新総料理長就任のお知らせ(2022年11月7日付就任)

オークラアクティホテル浜松(静岡県浜松市中区板屋町 111-2:総支配人糸正弘)では、2022年11月7日付けで新総料理長に勝田敏之(かつた としゆき)が就任したことをお知らせいたします。

勝田 敏之は1962年(昭和37年)生まれの60歳。1981年(昭和56年)に大成観光株式会社(現 株式会社ホテルオークラ)に入社。以来ホテルオークラ東京内「テラスレストラン」「ラ・ベル・エポック」「ダイニングカフェ カメリア」「鉄板焼さざんか」などのレストランや宴会調理部門に従事してまいりました。

また2001年にはグループホテルである「オークラ千葉ホテル」にて洋食調理長、2009年から5年間は「オークラガーデンホテル上海」にて洋食総料理長を務め、2016年にオークラアクティホテル浜松の総料理長に就任。

その後2019年3月に洋食料理長として赴任したオークラプレステージ台北では、地元台湾の方や、日本からの観光やビジネス目的のお客様など様々なニーズにお応えするため、今までの知識や経験を存分に発揮してまいりました。

2022年11月に再びオークラアクティホテル浜松の総料理長に就任。3年5カ月にわたりさらに台湾で研鑽を積んだ総料理長・勝田敏之の指揮のもと、地元浜松の食材を活かしながらホテルオークラ伝統の料理に新しいエッセンスを加えてチャレンジしてまいります。



#### ■勝田 敏之(かつた としゆき)略歴

生年月日 : 1962年(昭和37年) 11月5日

出身地 : 千葉県

職歴 : 1981年(昭和56年) 4月 大成観光株式会社(現 株式会社ホテルオークラ)入社

2001年(平成13年) 10月 オークラ千葉ホテル 洋食調理長(2004年4月まで)

2004年(平成16年) 9月 ホテルオークラ東京 「ダイニングカフェ カメリア」 アシスタントシェフ

2008年(平成20年) 10月 ホテルオークラ東京 「鉄板焼 さざんか」 シェフ

2009年(平成21年) 10月 オークラガーデンホテル上海 洋食総料理長

2014年(平成26年) 10月 ホテルオークラ東京 宴会調理シェフ

2016年(平成28年) 2月 ホテルオークラ東京 「ダイニングカフェ カメリア」 シェフ

2016年(平成28年) 10月 オークラアクティホテル浜松 総料理長

2019年(平成31年) 3月 オークラプレステージ台北 洋食料理長

2022年(令和4年) 11月 オークラアクティホテル浜松 総料理長就任

----- この件に関するお問い合わせ先 -----

オークラアクティホテル浜松 販売促進部 寺本、伴野

〒430-7733 静岡県浜松市中区板屋町111-2

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