

Press Release

プレスリリース



HOTEL NEW GRAND

株式会社ホテル、ニューグランド

2024年10月3日

ホテルニューグランド

【特別招聘】

ホテルメトロポリタンエドモント特別顧問 統括名誉総料理長 中村勝宏氏による 「SDGs と食品ロス削減の取り組み」講演会を開催

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地/総支配人 木曾博文)では、2024 年 11 月 13 日(水)に SDGs の取り組みの一環として、中村勝宏氏を迎え、「SDGs と食品ロス削減の取り組み」についての講演会を開催します。



「SDGsと食品ロス削減の取り組み」講師:中村 勝宏 氏

開催日時 2024年11月13日(水) 受付 13:30/14:00~15:30(講演 60分、質疑応答 30分)

会場 本館2階 レインボーボールルーム 参加費 無料

ご予約 オンライン予約限定 <https://www.hotel-newgrand.co.jp/event/241113/>

【受付開始 10月8日(火)12:00~】※定員に達し次第、受付を終了させていただきます。

講演内容

「料理人とは、食材の恵みに感謝し、無駄を出さないよう使い切ることを当然のごとく徹底してやるもの。今日さまざまな厳しい社会的背景により、食の安全保障問題も危機的な状況にさらされている中、私たちは美味しい料理を作るだけでなく、食を取り巻く課題を認識し、それぞれの立場でまず自分ができることを積極的に取り組んでいく必要があります。最近の様々なデータをもとに、基本的な取り組みとその意義を認識していきたいと思います。」

お問合せ 営業企画部

■講師プロフィール

中村 勝宏(なかむら かつひろ)

日本ホテル株式会社・ホテルメトロポリタン エドモント 特別顧問 統括名誉総料理長



1970年に渡欧し、フランス各地の有名店で15年間に渡りプロの料理人として活躍。1979年にパリ「ル・ブールドネ」のグランシェフ時代に、日本人として初めてミシュランの一つ星を獲得。以降4年間星を維持する。1984年に帰国後、エドモント開業とともにレストラン統括料理長となる。1994年常務取締役総料理長に就任。2003年にはフランス共和国より農事功労章シュヴァリエを叙勲。2008年の北海道洞爺湖サミットでは総料理長として全ての料理の指揮を執る。2010年フランス共和国農事功労章オフィシエ叙勲。2015年JR東日本のクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の料理監修。2016年フランス共和国農事功労章コマンドゥール叙勲。2017年には日本初の国連食糧農業機関(FAO)日本担当親善大使に就任。2019年「東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会」選手村メニューアドバイザー委員会委員に就任。日本のフランス料理界の第一人者として、後進の育成はもとより、食育の推進、フランス料理を通じた社会貢献など、様々な活動に精力的に取り組んでいる。著書多数。