

【ホテル日航大阪】

ホテル日航大阪 新総料理長 小西 太郎 就任のお知らせ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人: 呉服 弘晶)は、2020年2月1日付で、5代目新総料理長に小西 太郎(こにし たろう)が就任することをお知らせいたします。今後ホテル直営レストラン、バーラウンジ、ご宴会、ご婚礼でご提供するメニューを統括し、一層ご満足いただけるお料理を提供してまいります。

大阪の名門「ホテルプラザ」(当時)から料理人としてのキャリアをスタートした小西は、1982年のホテル日航大阪開業を機に入社、レストランや宴会調理での勤務を経て、2001年フランス料理「レ・セレブリテ」料理長に就任しました。

2003年にパリの有名レストランでの研修を機に、伝統的なフレンチを継承しつつ素材を活かす調理法をモットーに、産地からこだわり、季節感を大事にする野菜の一皿一皿に繰り上げられるマリアージュは、その種類もさることながら、五感を満たす作品として高い評価を得ています。

2013年からは宴会料理長として、ご宴会やご披露宴で提供する料理を統括し、「一期一会」のおもてなしを One Team でご提供しています。長年にわたる研鑽により習得した技術、感性、食に対する幅広い知識が認められ、この度の就任となりました。

就任を受けて小西は『料理の道に入り42年、厳しくも温かく支えてくれた先輩方々、切磋琢磨し合ったあの頃の仲間たち、共に汗を流してくれた後輩たち、また、多くのお客様、様々な人たちとの巡り合いに感謝しかありません。この感謝の気持ちを糧に、皆様が笑顔になるように食材本来の個性を活かし食材が奏でるハーモニーを見出し、丁寧に創り上げ、「一皿の中の幸せ」「一皿の中のやさしさ」「一皿の中のぬくもり」を求め、一皿にかける思いを伝え続けていければと思っています。』と抱負を述べています。

【小西 太郎プロフィール】

1960年生まれ

ホテルプラザ をスタートに料理の世界へ

1982年ホテル開業を機にホテル日航大阪調理部へ
レストラン、宴会を経て2001年フランス料理シェフ就任

2003年パリ研修

2013年宴会料理長就任

2016年カフェレストラン「セリーナ」料理長就任

2018年副総料理長就任



【ホテル日航大阪について】

開業 : 1982年(昭和57年)9月4日
所在地 : 542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3
アクセス : 大阪メトロ御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅⑧号出口直結
施設紹介 : 地上32階、地下4階。
客室数603室、料飲施設9店舗、大小13の宴会場、チャペル、
エステティックサロンなどを備える総合施設。
ユニバーサル・スタジオ・ジャパンのアライアンスホテル。



ホテル日航大阪公式ホームページ <https://www.hno.co.jp>

本件に関するお問い合わせ先:

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当—^{おにむら}鬼村 知恵、^{くわの}葉野 有花
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3

直通 TEL. 06(6244)0747、直通 FAX.06(6244)0748 公式ホームページ <https://www.hno.co.jp>