

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2017年11月7日
株式会社ラスイート

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

西日本初 総支配人 檜山 和司が
メートル・ド・テルとして「現代の名工」受賞

2017年11月6日（月）、リーガロイヤルホテル東京にて、厚生労働省より「平成29年度 卓越した技能者表彰『現代の名工』」の受賞式が行われ、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド（代表取締役社長：関 寛之 神戸市中央区）の総支配人である檜山 和司（ひやま かずし）が、兵庫県推薦を受け、おもてなしのプロ「メートル・ド・テル」（飲食物給仕人）として西日本で初めて「現代の名工」として表彰されました。

檜山は、1996年度第一回日本メートル・ド・テルコンクールで優勝に輝き、現在は全日本メートル・ド・テル連盟会長として、後進の指導をはじめ、永年にわたりホテル・レストラン業振興のために尽力。2015年にはおもてなしのプロ「メートル・ド・テル」として初の神戸マイスターに認定され、今回の「現代の名工」の受賞は西日本初、また2010年の長村 良一氏（国際ホテル&レストランサービス協会 代表理事）以来、レストランサービスに携わる人物としては史上二人目の受賞となります。



卓越した技能者表彰『現代の名工』とは

卓越した技能を持ち、その道で第一人者と目されている技能者を表彰するもので、技能者の地位と技能水準の向上を図るため、また次の世代へ優れた人材の育成を導く者として精進することを目的としている。昭和42年度に創設され、今回で51回目となり、今回までの被表彰者は6,512名に及ぶ。

今年度は、全国から優れた技能者465名が都道府県知事や事業者団体によって推薦され、技能者表彰審査委員による選考の結果、149名が選出された。表彰式では、加藤 勝信厚生労働大臣の代理の牧原 秀樹厚生労働副大臣により、表彰状、卓越技能章（盾と徽章）および褒賞金の授与が行なわれた。

関連 URL : <http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000181027.html>

お客様のお問い合わせ：ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 078-371-1111（代）

《本件に関するお問い合わせ》
株式会社ラスイート 企画広報営業部 畑・中川・呉
TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp

現代におけるレストランサービスの最高峰

フランス語で「大邸宅の主人役」を意味するメートル・ド・テルはその巧みな技術を駆使し、ナイフとフォークのみを使い、食材に一切触れることなくテーブルでお客様のお料理の切り分けや盛り付けを行ったり、デザートに炎を使った演出でテーブルを彩る華麗な「カービング」と呼ばれるサービスを行います。

その歴史は中世に遡ります。当時のフランスの王侯・貴族の食卓には大皿料理が置かれ、サービスを担当していたのも貴族達でした。サービスの形式は徐々に洗練され、18世紀に入るとヴェルサイユの宮廷生活に見る贅の頂点へと向かいます。宮廷での名誉あるサービスは貴族のみが担うことができ、その指揮を「メートル・ド・テル」がとっていました。

元々主人役である国王は、武器使いの腕前を披露する目的で、肉料理などのカービングを行っていましたが、時を経て、お客様をもてなす役割を「メートル・ド・テル」が担うようになりました。カービングはその王様の代役をとるといって非常に誉れ高い役職へと昇華され、その技能は現代へ受け継がれました。

メートル・ド・テルである檜山が最も得意とするパフォーマンス。それは皮付きのパイナップル丸ごと1個にフォークを刺して持ち上げ、まな板におろすことなく華麗に切り分け、温かく香り豊かなデザートに仕上げるオリジナルの技巧。今ではそれが、カービングでのパイナップルデザート技法のスタンダードとなっています。

檜山 和司 (ひやま かずし) の思い

今回の卓越した技能者表彰『現代の名工』において、光栄にも私の「接遇」技能を認定いただきましたが、過去の表彰、あゆみを鑑みても、実物を伴わない「接遇」技能を認定していただけたのは非常に珍しく、画期的なことだと思います。この榮譽をかみしめ、今後もフランス料理に古くから伝わるおもてなし文化を後進に継承していくことで、この神戸の地から、おもてなしの「名工」として、また食空間の演出家としての技能を日本中、世界中に発信していきたいと思っています。



プロフィール

辻学園調理・製菓専門学校を卒業し、フランス料理の調理師免許を取得。料理人として歩むも、お客様から「おいしかった」ではなく「今日は本当に楽しかった。ありがとう。」と言われたことに感銘を受けサービスに目覚める。30年を超えるホテル勤務の間に、三ツ星レストラン「アラン・シャペル」・「ラ・コート・ドール」に13年間在籍。プロトコールやパーティーの基礎は、「オテル・ルテシア」（パリ）にて学ぶ。1996年度第一回日本メートル・ド・テルコンクールで優勝し、日本最優秀メートル・ド・テルに選ばれる。現在は、国際メートル・ド・テル連盟（本部イタリア）に所属し、全日本メートル・ド・テル連盟会長を務め後進の指導にあたる。2014年度兵庫県技能頭功賞受賞、さらに受賞者の中から「代表的な技能者」に選出される。2015年「メートル・ド・テル」として初の神戸マイスターに認定。同年ヨーロッパで最も権威のあるフランスの「クープ・ジョルジュ・バティスト協会」より特別榮譽賞を授与される。2017年、厚生労働省より「平成29年度

卓越した技能者(現代の名工)」をサービスパーソンとして西日本で初めて受賞(史上2人目)。現在、ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド総支配人ながらも、日々サービスの現場に立ち接遇を行うとともに、教育機関で教鞭をとったり、プロ対象の実技セミナーを定期的で開催したりと後進の育成に努めている。またホテルで本場ヨーロッパ仕込みのテーブルマナーや国際儀礼などのセミナーを開き講師を務めるなど、文化の継承と発信にも力を入れている。

【ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 概要】

施設名 : 「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」

所在地 : 神戸市中央区波止場町 7-2 (地上 11 階建)

1 階 : 駐車場 2 階 : フロント、レストラン、ラウンジ&バー、ガーデンテラス

3 階 : バンケットルーム、チャペル 4 階~11 階 : 客室

客 室 : 70 室 (100 m²以上 3 室、約 70 m² 67 室/テラス面積は含まず)

敷地面積 : 4,420 m² (1,337 坪)

神戸市が推進する都心ウォーターフロント事業の中核をなす国際ホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれ、2008 年 11 月に開業。2010 年 5 月には、日本のホテルとして初めてスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド (SLH) に加盟。「ミシュランガイド」では、神戸のホテルとして最高評価を 6 年連続受賞しています。当館は、神戸の象徴的な場所であるハーバーランドに位置し、神戸空港から車で 15 分、JR 神戸駅から徒歩約 10 分の絶好のロケーションにあります。レストランでは「キュージーン・テロワール (地産地消)」をコンセプトに、地元兵庫の生産者から直送された厳選素材を使用した料理を提供しています。



70 室すべてがオーシャンビューの客室。花・音楽・香りをおもてなしのテーマとし、季節・時間・場所ごとに心地よい空間を演出しています。



「泊まる」というより「暮らす」感覚でお楽しみいただける、広々とした客室と上質なインテリア、そして海への解放感が贅沢なリゾート気分を盛り上げます。



全ての客室に Jaxon 社製の高級ジャグジーバスと浴室 TV を完備。神戸の夜景を眺めながら、またはお気に入りの映画を愉しみながら至高のバスタイムを。



「ル・クール神戸」では、兵庫のテロワールが生み出す厳選素材とワインが奏でる至福の味。地元の食材をふんだんに使った本格派フレンチを堪能できます。



「鉄板焼心」では、地元兵庫の新鮮な山海の幸、神戸ビーフを、熟練のシェフが目の前でおりなす華麗なパフォーマンスをお楽しみいただけます。



「グラン・ブルー」では、ガーデンと海が臨める開放感の中、スタインウェイ限定モデルのピアノが奏でるジャズを毎晩愉しむことができます。



ホテル直営の女性専用サロン。客室階からは専用エレベーターで直行できます。日常の疲れを優しく解きほぐし、心地よい安らぎと癒しで五感を解き放ちます。



パリのサロンを思わせるバンケットフロアはあらゆる用途に対応可能。ラ・スイートならではのプライベート感と上質感でお客様をおもてなしいたします。



純白のチャペル「プレジール」は、ガラス張りの窓から海を見晴らす絶景のロケーションで、お二人の夢を叶えるオートクチュールウェディングです。



「キュージーン・テロワール (地産地消)」をコンセプトに、料理長自ら厳選した兵庫五国の食材を使用し、四季折々の味覚をご堪能いただけます。



ホテルの朝食で提供するパンや、ラウンジで提供するスイーツ等の製造工房を兼ねた「ル・パン神戸北野」は、ラ・スイート初の直営路店です。



一番の魅力は『おもてなし』。セクショナリズムをなくし、全てのスタッフが 1 人 3 役以上をこなすことによりスムーズで温かいホスピタリティを実現。