

2019年6月21日  
秋田キャッスルホテル

～卓越した技術と確かな経験を持つフランス料理人の証～  
**秋田キャッスルホテル 料理長・千葉正義**  
**「ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」 称号授与**



◀ エスコフィエの弟子の証として贈られた「エシヤルブ（懸章）」を掛ける秋田キャッスルホテル・料理長 千葉正義。写真の背景は「ディプロム」と呼ばれる証書。

秋田キャッスルホテル（秋田県秋田市中通 1-3-5、代表取締役社長 長沢 秀行）に 2019 年 6 月 10 日、新たに「ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」が誕生しました。今回この称号を授与したのは、秋田キャッスルホテル料理長の千葉正義です。

この称号は、近代フランス料理の祖オーギュスト・エスコフィエ氏の“ディシプル”、つまり、正統な弟子であることを意味し、卓越した技術と確かな経験を持つフランス料理人の証とされるものです。

当ホテルでは専門知識と技術の習得を推奨しており、「ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」の称号授与は 2015 年の総料理長・高橋司に続き 4 年振りとなります。

6 月 10 日に東京都内で行われた授与式では、オーギュスト・エスコフィエの曾孫ミッシェル・エスコフィエ氏の立会いのもと、腕を磨いた全国のシェフとともに、エスコフィエの精神に則りフランス料理の発展に貢献することを誓いました。

また、当ホテルにはこのディシプルに加えて、シニアソムリエを含む 5 名のソムリエ（日本ソムリエ協会認定）が在籍。ほかにも、レストランサービス技能士（日本ホテル・レストランサービス技能協会認定）やシニアバーテンダー（日本ホテルバーメンズ協会認定）など多彩なプロフェッショナルがそろいます。

秋田キャッスルホテルはこれからも、食のプロとして知識や技術の習得に励み、食を通じて豊かな時間の提供に努めて参ります。

### ■料理長 千葉 正義 (ちば まさよし) プロフィール

秋田県秋田市出身。1995年に秋田キャッスルホテルへ入社以来、歴代の総料理長の元で研さんを積む。現在は宴会調理課に所属し、宴会・婚礼料理などを手掛ける。2018年より料理長。西洋料理専門調理師・調理技能士。全日本司厨士協会秋田県本部理事。



### ■日本エスコフィエ協会について

日本エスコフィエ協会は初代会長・故小野正吉（ホテルオークラ総料理長）が中心となり、日本の現代フランス料理の草分けともいえる25人の料理長が集まり1971年に創設されました。

近代フランス料理の祖オーギュスト・エスコフィエの弟子たちにより“エスコフィエが確立した近代料理術と伝統の継承と発展、調理技術の再教育などを目的としてフランスで設立されたエスコフィエ協会”の精神を基に2012年4月に内閣府から一般社団法人として認可を受け、現在では7代目の福田順彦会長（セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人 総料理長）のもと約1800名の会員の所属する協会として幅広い活動を行っています。（一般社団法人日本エスコフィエ協会 HPより抜粋）

### ■秋田キャッスルホテルの多彩なプロフェッショナル



- ①総料理長 高橋 司／2015年「ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」称号授与
- ②ダイニングレストラン ザ・キャッスル 佐々木 慎  
／シニアソムリエ、2級レストランサービス技能士
- ③宴会サービス課 中田 大介／ソムリエ、1級レストランサービス技能士
- ④バー・ロータス 佐々木 雄平／シニアバーテンダー

ほか、多数

### ■本件の取材・内容に係るお問い合わせ■

秋田キャッスルホテル 担当：企画・広報課 加藤、石井

TEL：018-834-1141／FAX：018-834-2800／<https://www.castle-hotel.jp>