

2015年6月16日
秋田ビル株式会社
秋田キャッスルホテル

秋田キャッスルホテル 総料理長 高橋司
「ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」
称号授与

秋田キャッスルホテル（秋田市中通1-3-5）の総料理長である高橋司が、2015年6月10日（水）「ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」の称号授与を果たしました。

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。

この度、称号授与の栄に浴し、高橋は「今後も、料理の持つ『感謝と愛情を伝える力』を最大限に引き出す知識・技術の習得に努めるとともに、これらを継承する後進の育成に、いっそう精進して参ります」と話しております。

秋田キャッスルホテルは、今年で開業45周年。これからも、伝統の味を守りつつ、地元秋田の新たなる食文化の創造と発展に貢献して参ります。



●総料理長 高橋司（たかはしつかさ）プロフィール

秋田県横手市出身。高校卒業後、寿司屋をはじめジャンルにとらわれず料理の世界に没頭し、腕を磨く。1994年秋田キャッスルホテル入社後、フランス料理と出会い、現在は、ホテル総勢約100余名の調理スタッフのトップとして、ホテル伝統の味を守り続ける。全日本司厨士協会秋田県本部幹事長。

●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6代目の大庭巖会長（ホテルオークラ東京名誉総料理長）のもと約1,900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）

●お問い合わせ

秋田キャッスルホテル

T E L 018-834-1141

F A X 018-834-2800

担 当 企画部 西村、丸山、加藤

ホームページ <http://www.castle-hotel.jp/>