

2024年5月14日

伝統を重んじながらも常に新しいチャレンジを続ける  
総料理長 佐藤進一「黄綬褒章」受章  
感謝と喜びのコメント

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）取締役総料理長 佐藤進一（さとうしんいち）がこの度春の褒章において、黄綬褒章を受章いたしました。黄綬褒章は、業務に精励し他の人の模範となる者に授与される褒章で、当ホテルでは栄誉ある7人目の受章となります。

佐藤 進一は1981年に入社し、洋食メインキッチン、フランス料理＜アンブローシア＞にて、日本におけるフランス料理界の重鎮である名誉総料理長 緑川廣親の薫陶を受けながら、長きにわたりフランス料理の知識と技術を積み重ねてまいりました。2007年に緑川の後を引き継ぎ、フランス料理＜アンブローシア＞の料理長に就任、2012年にフレンチ&イタリアン＜デュオ フルシェット＞の初代料理長に就任、2013年には京王プラザホテル八王子総料理長に就任し、開業当時から受け継がれてきた伝統の味を重んじつつ、自ら積み重ねてきた経験を加えて、常に新しい料理に挑戦してきました。2021年には京王プラザホテル取締役総料理長に就任し、料理を通じたホテルのブランドアップ、後進の育成といった重要課題への取り組みなど、重責を果たしております。

この他にも社外活動として、トック・ブランシュ国際倶楽部の理事への就任や、各業界団体などに所属し、フランス料理の発展、料理人の育成、料理を通じた社会貢献など、フランス料理に関わる幅広い活動を精力的に取り組んでいます。2019年には関東運輸局長表彰、2022年には国土交通大臣表彰（観光関係功労）を受賞しております。豊富な知識と優れた技能を持ってフランス料理界の発展とホテル顧客層の拡大に寄与してきたことが評価され、黄綬褒章の受章に至りました。

「黄綬褒章 受章の喜び」

この度は、はからずも黄綬褒章受章の栄に浴し、身に余る光栄に存じます。

京王プラザホテルに入社以来、幼少期から夢であったフランス料理の道を歩んでまいりました。これまで支えていただいたすべての皆さま、業界の皆さまに心から感謝申し上げます。

「雨垂れ石を穿つ」というように、調理人としての42年間、愚直に一つひとつの仕事と向き合ってきたことが、この受章につながったのであれば大変うれしく思います。

褒章の栄誉を励みとし、支えていただいた皆さまへの感謝の気持ちを忘れずに、今後とも後進の育成と食文化の発展に貢献できるよう一層精進してまいります。



●京王プラザホテル 取締役総料理長 佐藤進一 プロフィール

- 1981年 京王プラザホテル 入社
- 2007年 フランス料理＜アンブローシア＞料理長に就任
- 2013年 京王プラザホテル八王子 総料理長に就任
- 2019年 関東運輸局長表彰、日本食生活文化財団 食生活文化賞 受賞
- 2021年 京王プラザホテル 取締役総料理長に就任
- 2022年 国土交通大臣表彰（観光関係功労）、東京都優良調理師知事賞 受賞
- 2024年 黄綬褒章 受章