

ザ・リッツ・カールトン日光による

“ラグジュアリーホテルのホスピタリティ” 特別講義

～ 栃木県の魅力を世界に発信 ～

5月27日（土）世界で活躍するシェフ・パティシエを目指す調理科生徒が、「ザ・リッツ・カールトン日光」の人材開発部 古野陽介部長 と 総料理長 早坂心吾シェフから、世界中からお越しになるお客様への“超一流のおもてなしの心（ホスピタリティ）”についてご教示いただきました。生徒たちは、部長やシェフのひと言も聞き逃すまいと、真剣なまなざしで耳を傾けていました。

「ホテルの各レストランでは、日光彫などで彩られた食空間の中、県産食材が匠の技で調理され、益子焼などの器に盛りつけられています。」まさしく卓越したクラフトマンシップが共鳴しあうことで、唯一無二の至高な食体験をお客様にお届けする。「これこそが、私たち“ザ・リッツ・カールトン”が、地元、栃木県日光市に存在する意義なのです。」とのお話で“おもてなしの心の神髄”を感じることができました。

講座の後半では、本校調理科卒業生で、フレンチシェフとして活躍中の佐藤湖雪シェフとリモートで交流をさせていただきました。先輩の高い意欲をもって仕事に取り組む姿勢に、感動と憧れを強く感じました。

生徒たちもラグジュアリーホテルで、世界で活躍できるシェフ・パティシエになれるように一生懸命努力して腕を磨きたいと目を輝かせていました。



「リッツの credo（信条）について」古野陽介部長



「料理人の心得について」早坂心吾シェフ



“笑顔が素敵” 佐藤湖雪先輩とリモートで交流