

報道関係各位

守口ロイヤルパインズホテル
中国料理長 齋藤 満が
「平成21年度 調理師関係功労者 厚生労働大臣表彰」受賞！

この度、守口ロイヤルパインズホテル(大阪府守口市 支配人 重富真人)中国料理長(中国料理「桃華」料理長)齋藤 満(さいとう みつる)が、「平成21年度調理師関係功労者 厚生労働大臣表彰」を受賞いたしましたので、お知らせいたします。

11月19日に厚生労働省にて執り行われました表彰式にて、齋藤は、第一線で実際の調理業務に従事し、指導者的立場から料理技術の発展および調理師の資質向上に特に顕著な功績を有すると認められる「調理師業務功労者」として表彰されました。



調理師関係功労者 厚生労働大臣表彰とは

調理師制度功労者、調理師養成功労者、調理師業務功労者の3つの表彰区分ごとに、調理師制度の発展向上に寄与、調理師の養成に多大な貢献、調理技術の発展と調理師の資質の向上に尽力した者に贈られるもの。

調理業務功労者 表彰基準

現在、調理師の免許を有する者であって、常に第一線に在って実際の調理業務に従事し、かつ指導的立場から調理技術の発展および調理師の資質向上に特に顕著な功績を有すると認められる者で当該年4月1日において次の各号のいずれにも該当するもの。

- (1) 功績に係る従事年数が20年以上で、年齢が50歳以上であること。
- (2) 原則として都道府県知事又はこれに準ずる者の表彰を受けたことがあること。



齋藤 満(さいとう みつる)プロフィール

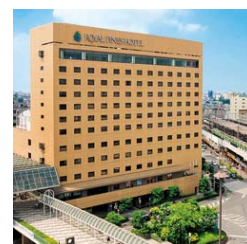
1947年生まれ

ホテルパシフィック東京や大阪全日空ホテルの中国料理長を歴任。マドンナやホイットニー・ヒューストンをはじめとする世界の著名人や政財界などのVIP客に料理を提供し、高い評価を受ける。2007年に守口ロイヤルパインズホテル中国料理長に就任。食博覧会での通産大臣賞や自治大臣賞をはじめ、大阪府知事賞など数々の賞を受賞している。



【ホテル DATA】

名称: 守口ロイヤルパインズホテル / 開業日: 1985年10月2日
事業主: ロイヤルパインズ株式会社 / 所在地: 大阪府守口市河原町10-5
京阪電車守口市駅直結 / 主要施設: 客室175室、レストラン&バー7店舗、宴会場12室、チャペル、神殿、写真室、美粧室、駐車場 / グループホテル: 和歌山マリーナシティロイヤルパインズホテル(和歌山県)、浦和ロイヤルパインズホテル(埼玉県)
オフィシャルサイト: <http://www.royalpines.co.jp/moriguchi>



■ 本リリースに関するお問合せ ■

守口ロイヤルパインズホテル マーケティング部 木谷または岸
TEL. (06)6994-1111(代表) E-mail mrph-kikaku@royalpines.co.jp