

2021年9月

食を通じて地域と「共創」するホテルへ

軽井沢 浅間プリンスホテル
国内外のコンクールで多数の受賞歴を持つ
吉本憲司が新料理長に就任
就任を記念した料理長フェアを開催

軽井沢 浅間プリンスホテル(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町発地南軽井沢、総支配人:中野忠昭)では、国内外のコンクールで多数の受賞歴を持つ吉本憲司(よしもとけんじ)が、2021年9月に新料理長に就任いたしました。就任を記念し、2021年11月18日(木)~20日(土)に『新料理長就任記念フェア Saveur(サヴール)』を開催いたします。

吉本は2008年にエスコフィエ・フランス料理コンクールにおいて国内最年少で優勝し、その後南仏ミシュラン星付きレストランで修業を重ねました。帰国後は東京、横浜のレストランで「日本のガストロノミー」を世界に向けて発信し、2016年にはル・テタンジェ国際料理賞コンクール・インターナショナルで3位入賞を果たしました。このたび、軽井沢にステージを移し、豊かな自然に育まれた信州の素材とフレンチの技のクロスオーバーにより感動の一皿を「ダイニング ブルーム」で提供してまいります。

軽井沢 浅間プリンスホテルは、新料理長吉本の就任を期に、より一層料理を通じて地元信州の食材の魅力を国内外のお客さまにお伝えすることで、「食を通じて地域と共創するホテル」を目指してまいります。

**吉本憲司 プロフィール**

- 2001年 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ入社
- 2003年 同ホテル「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」にてフランス料理の基礎を学ぶ
- 2008年 第4回エスコフィエ・フランス料理コンクールにて国内最年少で優勝
- 2009年 スイス・ジュネーブで開催されたエスコフィエ料理コンクール国際大会で4位入賞
- 2011年 渡仏、南仏ニース、マントンのミシュラン星付きレストランにて修業
- 2014年 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 「レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン」料理長
- 2016年 第50回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・インターナショナル(パリ)第3位入賞
- 2017年 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」料理長
- 2019年 インターコンチネンタル 横浜「Pier8」料理長
- 2021年 軽井沢 浅間プリンスホテル 料理長就任

©本件に関する報道各位からのお問合せ先
株式会社プリンスホテル 軽井沢地区マーケティング戦略
TEL:0267-42-8115 (マーケティング戦略直通)
<https://www.princehotels.co.jp/asama/>

就任のご挨拶

国内外に多数のホテルを持つプリンスホテルの中でも、ここ「軽井沢」という街は特別な街だと感じております。四季折々の自然と素晴らしい歴史に彩られた「軽井沢」で、日本と西洋の文化を融合させ、温故知新をモットーに親しみやすい美味しい料理に挑戦してまいります。

こだわりを持って食材を生産される作り手の方から魅力的な食材を探し、その素晴らしい食材を主役と考え、素材の旨み、味を引き出す脇役に徹する事、そこからインスピレーションした料理こそが、我々が目指すガストロミーであり、まずはその環境を作り、お客さまに感動をお届けしてまいりたいと考えております。

『新料理長就任記念フェア Saver(サヴァール)』概要

新料理長吉本の就任を記念し、株式会社プリンスホテル 執行役員 コーポレートエグゼクティブシェフ 下井 和彦と合同での料理フェアを開催いたします。二人の料理人が地元の食材生産者の元を訪れ、そこで感じた生産者の方々の想いを1皿1皿に込めて、皆さまにお届けいたします。

【期間】 2021年11月18日(木)～20日(土)

【時間】 ディナータイム 5:30P.M.～9:00P.M.(L.O 8:00P.M.)

【場所】 軽井沢 浅間プリンスホテル「ダイニング ブルーム」

【料金】 ディナーコース 1名さま ¥20,000

ワインペアリング 1名さま ¥5,000

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を頂戴いたします。

【ご予約・お問合せ】 TEL:0267-48-0001

