

【ホテル日航大阪】
エグゼクティブ シェフソムリエに
石田 博（いしだ ひろし） 就任！
ワインを通して魅力溢れる商品造成とサービスの向上を目指して



ホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人:ジャン・マーシャル)では、2015年12月1日(火)付で石田 博が「エグゼクティブ シェフソムリエ」に就任いたします。

石田 博は2000年世界最優秀ソムリエコンクール第3位をはじめ2015年アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクールで優勝するなど、世界でもトップクラスのソムリエとして数々の受賞歴を持ち、2016年世界最優秀ソムリエコンクールへの再出場も決まっている今もっとも注目されるソムリエの一人です。

ホテル日航大阪での起用は、石田の優れたワイン知識に加え飲料・料理全般のサービス知識や技能を魅力溢れる商品や企画の造成さらにゲストへのサービス向上に繋げ、競争力の強化と新たな顧客の開拓を目指そうとするものです。石田は12月4日(金)フランス料理「レ・セレブリティ」にて開催のシャンパンディナー「ドン ペリニオンナイト」のシャンパン&メニューの監修をはじめ、レストランのほかにウエディングメニュー & ドリンクの監修などにも取り組みます。

就任にあたり石田は「食の都 大阪、食のホテル日航大阪で、より一層食事が際立つような飲料の品揃えとサービスを実現できるよう、お役に立てればと思います。」と述べています。

プロフィールは以下の通りです。

■石田 博(いしだ ひろし)プロフィール

1969 年生まれ。東京都出身。

1990-2004 ホテルニューオータニ。ツールダルジャンにてソムリエ。

2004-2010 ベージュ アラン・デュカス東京 支配人。

2011-2015 ホテル日航東京 エグゼクティブ・シェフソムリエ。

数々の国内ソムリエコンクールを優勝。

2000 年には、世界最優秀ソムリエコンクール第 3 位(日本人の入賞は現在も 2 人のみ)。

2011 年 厚生労働省 現代の名工、2014 年 11 月 内閣府 黄綬褒章受章。

同年 全日本最優秀ソムリエコンクール優勝。

2015 年 アジア・オセアニア 最優秀ソムリエコンクール優勝。

2016 年 世界最優秀ソムリエコンクールにアジア・オセアニア代表としての出場が決まっている。

著書

『テイस्टینگは脳です』(日本ソムリエ協会出版。共著)

『10 種のぶどうでわかるワイン』(日経出版)

【ホテル日航大阪について】

開業 : 1982 年(昭和 57 年)9 月 4 日

所在地 : 542-0086 大阪市中央区西心齋橋 1-3-3

アクセス : 地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心齋橋」駅⑧号出口直結

施設紹介 : 地上 32 階、地下 4 階。

客室数 635 室、料飲施設 9 店舗、大小 13 の宴会場、チャペル、

エステティックサロンなどを備える総合施設。

2014 年 4 月からユニバーサル・スタジオ・ジャパンのアライアンスホテルとして加入。

ホテル日航大阪公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>

本件に関するお問い合わせ先:

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 おにむら 鬼村 知恵

〒542-0086 大阪市中央区西心齋橋 1-3-3

直通 TEL. 06(6244)0747、直通 FAX.06(6244)0748 公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>