

2021年11月12日

東武ホテルマネジメントからのお知らせ

## 統括総料理長 羽田満が令和3年秋の褒章「黄綬褒章」受章

### 宇都宮東武ホテルグランデ 販売促進部 料飲支配人 伊藤邦夫が 令和3年度「卓越した技能者（現代の名工）」受賞

株式会社東武ホテルマネジメント

株式会社東武ホテルマネジメント（本社:東京都墨田区）の統括総料理長 羽田満が、令和3年秋の褒章において「黄綬褒章」を受章いたしました。中国料理における「精進もどき料理」の技能に優れ、野菜や穀物を材料として肉や魚の食感、味までも忠実に再現することを可能としたことや、日本食材を中国料理に取り入れた地産地消にも積極的に取り組み、中国料理の発展に大きく貢献したことが評価され、この度の受章にいたしました。

また、宇都宮東武ホテルグランデ 販売促進部 料飲支配人 伊藤邦夫が、令和3年度「卓越した技能者（現代の名工）」を受賞いたしました。シニアソムリエや1級レストランサービス技能士など、23の料飲サービスに関する資格を保持し、幅広い知識と高い技能を有するとともに、業界全体の地位向上や技能向上だけでなく、技能全国五輪大会で指導した2名を金賞に導くなど後進の育成にも大きく貢献したことが評価され、この度の受賞にいたしました。

詳細は下記のとおりです。

記

#### ●「黄綬褒章」について

黄綬褒章とは、農業、商業、工業等の業務に精励し、他の模範となるような技術や事績を有する方に授与されるものです。令和3年秋の褒章では、全国で244名に授与されました。

#### ●「卓越した技能者（現代の名工）」について

現代の名工とは、工業技術やサービス分野などで卓越した技能を持ち、国内第一人者と目されていること、現役の技術者として就業していること等の要件を満たし、都道府県知事等から推薦を受け、厚生労働大臣が決定するものです。

全国では150名が栄誉に輝き、接客サービスからは当社伊藤を含め3名が受賞されました。

以上

### ●令和3年秋の叙勲「黄綬褒章」受章

[受章者]

**羽田 満**

東武ホテルマネジメント統括総料理長  
東武ホテルレバント東京 中国料理「竹園」統括総料理長  
仙台国際ホテル副総料理長兼中国料理長  
公益社団法人 日本中国料理本部理事・東北地区本部長



[経歴]

1989年 仙台国際ホテル入社  
2011年 宮城の名工（宮城県卓越技能者）受賞  
2017年 宮城県文化の日表彰受賞  
2020年 (株)東武ホテルマネジメント統括総料理長（仙台国際ホテル兼務）  
卓越した技能者（現代の名工）受賞

[コメント]

中国料理一筋に生きて40年以上、お客様の「おいしい」を原動力にしてきました。今後も創意工夫を凝らした一皿をご提供できるよう手間を惜しまず、料理の基礎を大切にしていきたいと思います。

### ●令和3年度「卓越した技能者(現代の名工)」受賞

[受賞者]

**伊藤 邦夫**

宇都宮東武ホテルグランデ 販売促進部 料飲支配人  
一般社団法人 日本ソムリエ協会 執行役員 栃木支部 支部長



[経歴]

1987年 東京の有名ホテルに入社  
フレンチレストランで修業を積む  
2001年 栃木県のホテルに入社  
2011年 技能グランプリ（レストランサービスコンクール）全国第5位  
2013年 「とちぎマイスター」認定 栃木県知事表彰受賞  
2017年 (株)東武ホテルマネジメント入社  
宇都宮東武ホテルグランデ 販売促進部 料飲支配人  
2020年 「全技連マイスター」認定

[コメント]

この度は榮譽ある「現代の名工」を受賞させて頂きましたこと、誠に光栄に存じます。今回の受賞に恥じることはないよう日々精進して、後進の育成と業界全体の繁栄に努めて参る所存でございます。