

令和7年度 調理講習会

講師紹介

日本料理しち十二候 副料理長。東京で板前修業を開始。割烹「堂島」にて日本料理の修行を積む。東京都立赤羽北桜高等学校実習講師を兼任。



菊池正明 氏

神楽坂 囲炉裏 肉よろず 店主。東京都日本調理技能士会 理事。全国日本料理コンクール 外務大臣賞 受賞（令和7年）。



竹松弘光 氏

KKRホテル東京 統括料理長。関西で16年修業を積み、35歳でKKRホテルに入社。KKRホテル山口、博多、金沢で料理長を歴任。



尾崎一夫 氏

神楽坂富貴貫 店長兼料理長。調理経歴30年。関西調理師会 大京会 理事。全国日本料理コンクール 農林水産大臣賞 受賞（平成30年）。



齊藤竜也 氏

銀座金田中本店 総料理長。京都にて修行を積み金田中入社。東京マイスター知事賞受賞（平成27年）。日本国黄綬褒章受章 日本料理部門（令和4年）。



松本 昇 氏