

令和8年度 講師紹介



平井 隼斗 氏

茶寮一松 副料理長。平成27年京都旅庵花月にて修行を開始。銀座ことひを経て現職。第40回日本料理全国大会 厚生労働大臣賞。第34回全国日本料理コンクール 農林水産大臣賞。



武中 達雄 氏

KKRホテル東京 宴会婚礼料理長。調理経歴31年。平成14年よりKKRホテル東京、芥川正信師に師事。第29回日本料理技能向上全国大会 厚生労働大臣賞。東京都日本調理技能士会 常任理事。日本全職業調理師協会匠譽師範。



松本 昇 氏

新ばし金田中 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）。



齊藤 竜也 氏

赤坂ながとも 料理長。調理経歴31年。関西調理師 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）。



岩田 好輝 氏

ロイヤルパークホテル東京日本橋 調理部和食課アドバイザー。調理経歴46年。在米日本国大使館公邸料理人（平成13～19年）。東京都優秀技能者（東京都マイスター）（令和6年）。調理師学校の講師や試験委員も務める。