

フランス食文化の伝道師 リゾートトラスト総料理長内山敏彦が フランス発祥の美食団体より「オフィシェ コマンドール」称号を拝受

リゾートトラスト株式会社（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長執行役員：伏見有貴）は、専務執行役員 総料理長を務める内山敏彦が、この度、国際的な美食団体「ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会」（本部：フランス・パリ）より、2025 年度グランシャピートル（全国大会）において、功労者表彰である「オフィシェ コマンドール（Officier Commandeur）」の称号を授与されました。



写真右：ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会 日本本部会長 福田 耕治氏
写真左：内山敏彦 （2025 年 10 月、東京都内ホテルの認証式にて）

内山は既に、同協会のプロフェッショナル（料理人）部門で最高位の「グラン オフィシェ メートル ロティスール（Grand Officier Maître Rôtisseur）」の称号を 2022 年に授与されております。今回の「オフィシェ コマンドール」は、連続 30 年以上の会員歴を持つ者へ授与される功労者表彰であり、フランス発祥の「美食の文化」の発展に長きにわたり貢献してきた内山の功績が、改めて評価されました。

フランス発祥の「美食の文化」（ガストロノミー）とは

食材の起源、調理技術、食卓の設えとマナー、そして食を巡る歴史といった食に関するあらゆる要素に独自の美意識と高度な技術を注ぎ込み、食の体験全体を芸術的な高みへと高め、探求する、食にまつわる総合的な文化を指します。「ガストロノミー」は 2010 年にユネスコ無形文化遺産に登録されており、本表彰は、内山が日本においてこの分野の普及と発展に長年にわたって尽力してきた証と言えます。

美食文化の日本のパイオニアとして

内山は、21歳で渡欧後、フランスなどの料理界で約11年間にわたり研鑽を積みました。帰国後の1979年にリゾートトラスト株式会社へ入社。当時未発展であった当社の料理部門に、本場フランスのガストロノミーの革新的な息吹をいち早く導入。会員制リゾートホテルのフランス料理レストランの基礎を確立しました。

内山は今回の表彰を受け、「このような栄誉を賜り、大変光栄に感じています。46年にわたって歩んできた道のりを、評価していただいたことに、深い感慨を覚えています。料理は、ただ美味しさを追求するだけでなく、人と人をつなぎ、心を動かす力があると信じています。これからも、料理を通じて多くの方に喜びや感動を届けられるよう、日々精進してまいります。」と述べています。



リゾートトラストグループは、これからも「一緒に、いい人生〜より豊かで、しあわせな時間を創造します〜」というグループアイデンティティのもと、料理人たちが培ってきた美意識と技を活かし、施設ごとの個性に根ざした食体験の価値を高めながら、お客様一人ひとりに寄り添った感動体験の提供に努めてまいります。

<内山の主な功績と栄誉>

・日本のフランス料理界での活躍と貢献

欧州から帰国後、名古屋フランス料理研究会の発足や、勉強会の開催などを主導。東海地区を中心とした料理人、特に若手料理人の育成に尽力し、フランス料理の普及と発展に貢献し、フランス食文化の伝道師として日仏両国の懸け橋となる役割を果たしてきました。

・フランス共和国からの栄誉

2013年には、フランス共和国の農事功労章「オフィシエ」を受勲。長年のフランス料理への貢献が認められました。

・「食文化」を通じた継続的な社会貢献活動

当社の総料理長として、愛知県内の小学校での「食育」特別授業の開催やチャリティ美食会を通じて児童福祉施設への寄付・支援活動など、「食文化」を通じた社会貢献活動を積極的に推進しています。日本各地の当社各ホテルの料理長が地元小学校で食育活動を行うなど、その展開は広がりを見せています。

・2026年3月に150回を迎える美食会「うちやま料理ものがたり」

フランス食文化の伝道師としての内山の功績は、60歳から始め、150回を迎える美食会「うちやま料理ものがたり」に息づき、料理を通じた文化の継承と会員様との絆を深める象徴となっています。



内山のプロフィールはこちら <https://www.gc-uchiyama.jp/profile/>

国際美食団体「ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会」とは

1248 年、フランス国王サン・ルイ王の治世下に、ガチョウの調理人組合として設立されたことに起源を持つ、世界的な伝統と格式を持つ国際美食団体です。1610 年、ロティ調理人の技術に対して大紋章が正式に授与されたことにより、組合は王の公認を受けるところとなり、1793 年フランス革命で廃止されるまでの 4 世紀にわたって、王室のテーブルにふさわしい料理法を発展させました。

1950 年に”食通の王”キュルノンスキーらによって復活を遂げ、「料理やワインの真価を認め、食文化の伝統と格式を尊重し継承していくこと」を目的としています。

現在は、世界 80 カ国以上に約 25,000 人の会員を擁し、美食家、料理人、ソムリエ、ホテル経営者など、食に関わるプロフェッショナルとアマチュアが交流を深めています。

その活動は、ユネスコ文化遺産にも登録されたフランスの食文化の精神を、脈々と継承しています

以上

会社概要

会社名：リゾートトラスト株式会社

所在地：愛知県名古屋市中区東桜 2-18-31

設立：1973 年 4 月

代表者：代表取締役社長執行役員 伏見 有貴

資本金：195 億 90 百万円（2025 年 3 月時点）

報道機関からのお問い合わせ先

リゾートトラスト株式会社 サステナビリティ推進部
メール：R10107000@rt-group.jp