

2021年11月17日

《 The Okura Tokyo 》
すぐれた技術を次世代に伝える
現代の名工 2021 受賞
中国料理総料理長 陳龍誠

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が運営する The Okura Tokyo の中国料理総料理長として「桃花林」を司る陳龍誠が、厚生労働省が主催する「卓越した技能者（現代の名工）」（以下「現代の名工」）を受賞しました。「現代の名工」は、すぐれたものづくりの技術を広く、特に若い世代に伝える職人や技術者を賞するもので、今年度は全国で150名が選ばれています。陳龍誠に対しては、素材の旨味や持ち味を最大限に生かす塩の調味や蒸（ジョン）の技能が賞され、さらにダイナミックな盛りつけで魅せる宴席料理も、国内外の賓客から好評を博し、日本の中国料理の地位向上に貢献したとして評価されました。



陳龍誠（ちん・りゅうせい）

1964年3月17日生

略歴：

1983年 大成観光株式会社（現株ホテルオークラ）入社
1991年 グラムホテルオークラ 桃花林 料理長
2001年 オークラ千葉ホテル中国料理長
2004年 オークラ千葉ホテル 総料理長
2009年 ホテルオークラ東京 中国調理部担当部長
2011年 ホテルオークラ東京 中国調理総料理長（中国調理部部長）
2019年 The Okura Tokyo 中国調理総料理長（中国調理部部長）
【現職】50名の料理人を統率する。

受賞歴：

2014年 平成26年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰 受賞
2017年 東京都優秀技能者（東京マイスター）知事賞 受賞

その他：

調理技術技能評価試験の試験委員や、全日本中国料理コンクールの審査委員を務め、広く後進の育成、技能伝承に尽力している。

<名工の技が光る逸品>

中国料理 桃花林の豊富なメニューより、熟練の塩使いが際立つ2品をピックアップ。

■大海老の水晶煮 ¥5,900（1～2名分） / ¥8,400（3～4名分）

素揚げした大海老を塩味のスープで煮込み、海老の甘味を塩だけで引き出しています。

■和牛の黒胡椒炒め ¥8,400（1～2名分） / ¥12,000（3～4名分）

塩と酢で際立たせた和牛の旨味をセロリと長ネギに絡め、黒胡椒でエッジを効かせて。

*いずれも消費税・サービス料込です。

■中国料理 桃花林 <オークラ プレステージタワー 6階>

TEL：(03)3505-6068

営業時間：11:30～14:30（土・日・祝日～15:30） / 17:30～21:30

<https://theokuratokyo.jp/dining/list/tohkalin/>

*ドレスコード：スマートカジュアル



■The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 小栗

TEL：(03)3224-6731 FAX：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp