



2024年10月6日

フランス料理学校との交流を開始 第1弾として若手料理人をフランスへ派遣

～海外の料理学校との連携を強化し、世界に通用する料理人の育成に繋げる～

2024年10月4日～10月16日（13日間）

SHIROYAMA HOTEL kagoshima（城山観光株式会社／所在地：鹿児島市／代表取締役社長：矢野隆一）は、調理スタッフの技術向上と国際的な視野の拡大を目指し、フランスの名門料理学校 FERRANDI Paris（フェランディ・パリ）での研修プログラムを実施いたします。



SHIROYAMA HOTEL kagoshima



FERRANDI Paris（フェランディ パリ）
キャンパスの画像 — 同校のHPより

かねてより親交のあるフランス在住の日本人料理研究家で、ボルドーにてケータリング事業を運営されている櫻井ピュイサン純子さんによりフェランディ・パリ料理専門学校をご紹介いただき、今回の交流が実現いたしました。この研修は、当ホテルの料理人が自身のスキルを磨き、より高いレベルで実技訓練を行える環境づくりの一環として、ホテルとして初めて実施するものです。また、今後の取り組みとして、フランス料理学校からインターンシップの受入れも予定しています。研修を通じて国際的なネットワークを構築し、学んだ技術や知識を他のスタッフにも技術伝達することでホテル全体のスキルアップを図ってまいります。

〈研修の目的〉

- (1) 若手料理人の育成。
- (2) 増加するインバウンドの受入体制強化のため、欧州の文化や歴史を知る。
- (3) フランスの学校との交流を持つことで現地と関わりを持ち、鹿児島への観光客誘致に活かす。
- (4) 現地料理人と共同作業で新メニューを開発し、ホテルのメニューに取り入れる。
- (5) 本人材育成プログラム導入により企業価値向上を図り、料理人採用に繋げる。
- (6) フランスで学んだ技術を生かし、県内及び鹿児島を訪れる国内外のお客様へのサービス向上を図る。

また、今後も相互に交流を継続することで、フランス料理の伝統を尊重しつつ鹿児島の食材や日本ならではの技法を融合させた、SHIROYAMA HOTEL kagoshimaオリジナルの料理スタイルの確立にも取り組んでいきたいと思っています。

〈プログラム概要〉

派遣先: FERRANDI Paris (フェランディ・パリ) ボルドー校

期間: 2024年10月4日～10月16日 13日間

対象: 当ホテルの調理スタッフ2名

実施内容: ・調理クラスの授業見学、調理実習、共同でのメニュー開発
・当ホテルシェフによる日本料理のデモンストレーション
・星付きレストランでの視察研修

〈FERRANDI Paris (フェランディ パリ) とは〉

大手ホテル学校であり、グランゼコール会議 (CGE) のメンバーである **FERRANDI Paris (フェランディ パリ)** は、フランス国内外で美食とホテル経営のエリート、リニューアルの担い手を養成しています。

私立高等教育機関である CCI パリ イルドフランス教育機関、FERRANDI Paris は 100 年以上前に創設されました。名称は、料理の特徴と革新的な才能で名を馳せた数世代のシェフ、ホテル、レストランの経営者に関連付けられています。

2014 年、この名門学校は、ボルドーの宝石が将来のフランス美食界のスターになるよう支援するために、魅力的な都市ボルドーのキャンパス デュ ラック内に店舗を設立しました。

【報道関係者様からの本リリースに関するお問い合わせ】

SHIROYAMA HOTEL kagoshima <https://www.shiroyama-g.co.jp/>

〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1 [TEL:099-222-2140](tel:099-222-2140) FAX:099-225-1273

企画広報部 渡 E-mail: watari-chis@shiroyama-g.co.jp

人材開発部 安川 E-mail: yasukawa@shiroyama-g.co.jp