



2026年2月2日

フランスの名門料理学校「FERRANDI Paris」よりインターン生を受け入れ。

SHIROYAMA HOTEL kagoshima にて、和洋の技術を融合する国際研修プログラムを実施

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）」との交流を継続しております。



SHIROYAMA HOTEL kagoshima



FERRANDI Paris (フェランディ パリ)
キャンパスの画像 一一同校の HP より

2024年に実施した当ホテル料理人のフランス派遣に続き、本年度は「受け入れプログラム」として、同校より生徒3名および引率教員1名を迎える、2026年2月2日（月）より12日間のインターンシップを実施いたします。フランスの最新技術と日本の伝統技法を融合させることで、世界に通用する料理人の育成と地域観光の活性化に寄与してまいります。

本研修では、洋・和それぞれの現場において実践的なカリキュラムに取り組みます。フレンチレストラン「ルシエル」では、調理長・坂本シェフの指導のもとで厨房業務に従事し、本場の感性とホテルの技術を融合させた実技訓練を行います。また、和食レストラン「城山ガーデンズ 水簾」では日本の伝統的な和食厨房の運営方法を観察します。フランスの調理システムとの比較を通じて、文化背景による厨房設計やチーム運営の差異を肌で感じ、深い理解を得ることを目的としています。

SHIROYAMA HOTEL kagoshimaでは、グローバルな視点を持つ人材の育成と地域価値の向上を目指し、多角的な取り組みを推進しております。

まず、本プログラムを通じて構築された国際的なネットワークを最大限に活用し、得られた知見をホテル全体のスキルアップへと繋げることで、組織としての成長と企業価値の向上を図ります。また、フランスの教育機関との継続的な関係は、鹿児島への観光客誘致やインバウンド対応の強化にも寄与するものです。欧州の視点を取り入れることでサービス向上を実現するほか、フランス料理の伝統と鹿児島の食材・技法を融合させた独自の料理スタイルを確立いたします。

さらに、海外スタッフとの現場での交流は、地元スタッフに刺激を与え、相互理解を深める貴重な機会となります。研修生には鹿児島の豊かな食文化を体験してもらい、帰国後にその魅力を世界へ発信してもらうことで、地域の国際的な認知度向上に貢献してまいります。



▲2024年10月、フランス研修に訪れた際の様子

■ FERRANDI Paris（フェランディ・パリ）について

100年以上の歴史を持つFERRANDI Parisは、フランス国内外で美食とホテル経営のエリートを養成する名門校です。フランスの美食界を担う数多くのスターシェフを輩出しており、2014年にはボルドーにもキャンパスを設立するなど、伝統の継承と革新的な才能の育成を続けています。

【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:099-224-2212 FAX:099-224-6686

人事部／米積 E-mail: yonezumi@shiroyama-g.co.jp

企画広報部／島添 E-mail: y-shimazoe@shiroyama-g.co.jp・kouhou@shiroyama-g.co.jp