



2026年2月6日

【SHIROYAMA HOTEL kagoshima】

徳重総料理長が伝授！「もったいない」を「感動」へ

薩摩川内市「Circular Challenge Week」にて特別なサステナブル料理教室を開催

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、2026年2月11日（水・祝）、薩摩川内市で開催される「Circular Challenge Week in 薩摩川内（2/11～2/13）」のオープニングを飾る「ぐるっとサステナ体験フェア」において、当ホテル取締役総料理長・徳重 慎一郎による特別な料理教室を開催いたします。

■ 開催の目的

薩摩川内市が推進する「循環経済都市」の実現に向けた取り組みに賛同し、当ホテルが培ってきた調理技術を披露いたします。世界的な料理コンクールで実績を重ねてきた徳重総料理長が、食材に新たな命を吹き込み、「もったいない」を「感動」に変えるプロセスを公開。五感で楽しみながら学ぶ、サステナブルな食の体験を創出します。

■ 講師プロフィール



徳重 慎一郎（とくしげ しんいちろう） SHIROYAMA HOTEL kagoshima 取締役総料理長

1975年鹿児島県出身。大阪・ホテルプラザ、ヒルトン大阪等で修業後、2001年入社。

10Fフレンチレストラン料理長等を経て、2018年より取締役総料理長に就任。

主な実績：

<ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・ジャポン2013 ファイナリスト

ボキューズ・ドール国際料理コンクール日本代表選考会（2013年・2015年）2大会連続ファイナリスト

パテ・クルート世界選手権アジア大会 3大会連続ファイナリスト

フランス料理アカデミー会員、エスコフィエ協会ディシプル会員

■ 開催概要

イベント名：食品ロス削減を意識した料理教室（「ぐるっとサステナ体験フェア」内）

日 時：2026年2月11日（水・祝）

- 午前の部：10:00～12:00（親子対象）
- 午後の部：14:00～16:00（どなたでも可）

場 所：SSプラザせんだい 103会議室

内 容：食材に新たな命を吹き込むサステナブル料理の実演・実習

参 加 費：無料（要事前申込・2月6日締切）

定 員：各回先着18組（1組2名まで）



活用する規格外野菜の例、(右)
徳重総料理長による調理例 (左)

【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

サステナビリティ推進 ／安川 E-mail：yasukawa@shiroyama-g.co.jp

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