

令和8年1月14日

青森市農林水産部あおもり産品支援課長

本州最北の食材の宝庫青森市が奏でる 一夜限りのプレミアムディナーを開催します

本市のプロモーションの一環として、食と文化の交流を進めているさいたま市において、冬の青森市産の食材（真鯛、ヒラメ、ホタテ、八甲田牛など）を中心にパレスホテル大宮の毛塚 智之（けづか ともゆき）総料理長がフランス料理のフルコースに仕上げ、埼玉の地酒とのマリアージュを堪能していただけるプレミアムディナーを開催しますので、取材・報道をお願いします。

※毛塚総料理長のプロフィールは別紙参照。



真鯛



ヒラメ



りんご



ホタテ



八甲田牛



あおもりカシス

開催日時

令和8年1月25日（日）午後6時00分～

※受付は午後5時30分～

開催場所

パレスホテル大宮宴会会場「ローズルーム」4階（埼玉県さいたま市大宮区桜木町一丁目7-5）

主催

パレスホテル大宮

その他

取材を希望される場合は、別紙「取材申込書」をメール又はFAXで1月23日（金）正午までに提出してくださるようお願いします。なお、当日の入館方法やスケジュール等については、取材申込者に対して別途お知らせします。

【問合せ】青森市農林水産部あおもり産品支援課 担当：主査 高坂、主幹 大沢
TEL：0172-26-6103 FAX：0172-62-8125



提出先

青森市農林水産部あおもり産品支援課

担当 当 : 高坂、大沢

電話 : 0172-26-6103

F A X : 0172-62-8125

E-mail : aomori-sanpin@city.aomori.aomori.jp

本州最北の食材の宝庫青森市が奏でる一夜限りのプレミアムディナー

<1月 25日（日）開催>

取材申込書

【取材申込書の提出期限】令和8年1月23日（金）正午まで

会社名			
T E L			
E-mail			
申込者	職名	氏名 (ふりがな)	申込人数

毛塚 智之(KEZUKA TOMOYUKI)
株式会社パレスエンタープライズ
パレスホテル大宮 総料理長



1968年栃木県栃木市生まれ。情熱と熱意、そして料理の原点である母親の味を常に信念に持ち、ホテルのみならず、リュクスダイニングシェフ(出張シェフ)で、お客様の自宅で高級フランス料理を提供すると共に、次世代の子供達の食育セミナー、講演等に積極的に取り組む。また、青年司厨士の育成にも力を注ぎ、現在一般社団法人全日本司厨士協会国内審査委員を務める。2012年には栃木県の食の親善大使として、栃木県未来大使に任命される。また、2014年には、彩の国優秀技能者「埼玉の名工」を西洋料理界より埼玉県で初めて受賞すると共に、2019年厚生労働大臣表彰(調理業務功労者)を受賞する。2020年第25回ドイツ世界料理オリンピック日本代表ナショナルチームチームリーダに就任、JAPANナショナルチームブロンズメダル獲得に貢献する。2020年11月には厚生労働大臣表彰 卓越した技能者「現代の名工」受賞すると共に、2024年秋の叙勲・褒章にて「黄綬褒章」を受章。

座右の銘は「食は楽しいが原点であり想いと言う最高のスパイスと共に」

一般社団法人全日本司厨士協会総本部教育指導委員長

一般社団法人全日本司厨士協会関東総合地方本部埼玉県本部会長

一般社団法人全日本司厨士協会関東総合地方本部専務理事 兼 総務会計

一般社団法人全日本司厨士協会国内審査委員

社団法人日本フードアナリスト協会検定試験委員/フランス料理アカデミー会員/
レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキーリ・ジャポン会員 /

社団法人日本エスコフィエ協会会員

シェフクラブ SAITAMA 理事 / 栃木県未来大使 /

さいたま褒章・叙勲の会会員 / 埼玉県名工会会員 /

埼玉県食の安全県民会議委員歴任 / さいたま市障害者授産支援アドバイザー
西洋料理専門調理師 / 西洋料理技能士 / 埼玉県技能検定委員(西洋料理)/
専門調理食育推進委員 /2014 年彩の国優秀技能者「埼玉の名工」受賞

2015MLA 「Lambassador」(オーストラリアラム大使)

2016 年 2 月 2 日山形県最上郡鮭川村「さけがわ観光大使」に就任

2016 年 3 月 10 日山形県「食の至宝雪国山形伝統野菜 PR 大使」就任

2016 年 11 月 17 日

埼玉県知事・埼玉県職業能力開発協会会长表彰「技能振興功労者」

2017 年 5 月 18 日 埼玉県職業能力開発協会理事就任

2018 年 8 月 1 日 2020 年第 25 回ドイツ世界料理オリンピック日本代表ナショナルチームチームリーダに就任

2019 年 11 月 26 日 厚生労働大臣表彰受賞(調理業務功労者)

2020 年 2 月 15 日 第 25 回世界料理オリンピック JAPAN ナショナルチームブロンズメダル受賞

2020 年 11 月 9 日 厚生労働大臣表彰受賞 卓越した技能者「現代の名工」受賞

2021 年 1 月 27 日 埼玉県職業能力開発協会会长感謝状受賞

2021 年 11 月 12 日 令和三年度「食生活文化賞」受賞

2024 年 11 月 3 日 令和六年度秋の叙勲・褒章「黄綬褒章」受章 (業務精励)

2024 年 12 月 11 日 さいたま褒章・叙勲の会入会

2025 年 11 月 6 日 さいたま市技能者表彰 優秀技能者表彰受章

本州最北の 食材の宝庫 青森市が 奏でる 一夜限りの プレミアムディナー



青森市は、2026年、「青森まちづくり400年」という大きな節目を迎えます。長い歴史の中で海とともに生き、山とともに暮らしてきた地には、陸奥湾の豊かな海の幸、八甲田連峰に育まれた山の恵みなど、四季折々のあおもり産品が豊富にあります。青森の食材と埼玉のお酒のマリアージュを是非堪能ください。

青森市長 西秀記

八甲田牛、魚介、りんごなど青森市の豊かな海と山の幸を、パレスホテル大宮総料理長 毛塚智之が心を込めてアレンジ。プレミアムディナーと埼玉県の秩父ワインと地酒のマリアージュをお楽しみいただく、一夜限りのイベントです。

*お飲み物は指定銘柄に限り、フリードリンクとさせていただきます
*各テーブル共にご相席となります。お席につきましては一任願います
*乳幼児・未就学児のご入場はご遠慮いただいております
*当日お車を運転される方の飲酒は固くお断り申し上げます



【お支払について】

お手数ですがお申し込み後、下記口座に振込をお願いいたします

振込手数料はお客様の負担にてお願いいたします

銀行名：みずほ銀行 大宮支店

口座番号：当座22866

口座名：株式会社パレスエンタープライズ

*ご入金後のキャンセルは返金いたしかねますので予めご了承ください

お問合せ
ご予約は

パレスホテル大宮 宴会予約 受付時間 10:00~18:00

TEL 048-647-2511 (代表) 埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-7-5