

夏休み企画

## 匠の技と魂(こころ)展

8月22日(月)～31日(水)

# 「司廚士の世界」展示

～ ナポリタンやドリア、横浜は数々の「食 発祥の地」！ ～

食を調理する場＝厨(くりや)。司廚士とは、その厨を司る匠＝技能士＝料理の専門家。現代では、特に、「西洋料理」を専門に従事する料理人を、「司廚士」と呼んでいます。

そして・・・、横浜と言えば、ホテルニューグランド。多くの司廚士が腕を振るう、名門。今回、そのホテルニューグランドからご提供を受け、貴重な品の数々を展示致します。

一流の司廚士が腕を振るう

横浜を代表する ホテルニューグランド  
映画「THE 有頂天ホテル」、TVドラマ  
「華麗なる一族」での撮影をはじめ、  
日本皇室、英王室、チャップリン、ベーブ  
ルース、マッカーサー元師、大佛次郎、  
石原裕次郎など、  
多くの著名人が  
愛したホテル。  
ナポリタン、ドリア、  
プリン・ア・ラ・モード他、  
誰もが愛する、  
数々の食の発祥地。



～ 展示品～

皇族の方々に供された料理にも使われた食器

ホテルの食器はいずれも、日本陶器、大倉陶園、  
ノリタケというブランドで親しまれた、多くの名品。  
今回は、現存する食器の中でも、特に戦前から特別  
な賓客に使われていた、日本のシンボル・富士山の  
絵柄が印象的な逸品「ディナーセット」を展示。

～ 展示品～

司廚士の中の司廚士  
温かく創造性溢れる 総料理長  
宇佐神 茂 氏 が、実際に着用中の制服  
ただいま、実際に使われている、貴重な品。

【場所】

横浜市技能文化会館  
1F 匠プラザ

【ご参加方法】

展示は、  
ご自由にご覧下さい。

【お問い合わせ先】

〒231-8575  
横浜市中区万代町  
2丁目4番地7  
TEL 045-681-6552  
<http://gibun.jp>

こちらは、  
ミニチュアの  
総料理長

8月31日まで  
ホテルニューグランド  
にて好評展示中

～ 総料理長 宇佐神茂氏 プロフィール～

1973年 ホテルニューグランド入社  
2007年 取締役総料理長(5代目/現職)  
2009年 厚生労働大臣表彰  
同年、横浜開港150周年記念、一流の味をご家庭に  
お届けする、カレーのレトルト化に成功した  
開発者。

公益社団法人全日本司廚士協会  
神奈川県本部  
会長(現職)



装いあらたに25周年  
匠の技と魂(こころ)に出会う場所

横浜市技能文化会館