

神戸市政記者クラブ  
報道関係者各位

**有馬高級旅館の「料理の鉄人」・勲章料理人の大田忠道軍団10名が  
旅行に行けない介護施設利用者のために、一流の日本料理を提供  
「食と栄養のスペシャリスト」目指す、県立社高校生徒5名が憧れの鉄人をアシスト  
(※11月18日当日、取材メディアの皆様向けに、試食分をご用意しています)**



勲章料理人  
大田忠道氏



「奥の細道」の料理  
(※当日の料理とは異なります)



「奥の細道」のお食事処



奉志会  
大西 奉文 理事長

**【概要】**

医療法人社団 奉志会(兵庫県加古郡稲美町 理事長:大西奉文)は、**2022年11月18日大西メディカルクリニック 通所リハビリテーションセンター**で、有馬温泉にある旅館「天地の宿 奥の細道」館主で「瑞宝単光賞」※受賞の料理人、大田忠道氏をはじめ和食の一流料理人10人をお招きし、料理を振る舞うイベントを行います。

※日本の勲章。国及び地方公共団体の公務、または公共的な業務に長年にわたり従事し、功労を積み重ね、成績を挙げた人を表彰する場合に授与

大西メディカルクリニック創業30周年を記念し、同クリニック通所リハビリテーションセンターの利用者様、患者様と一般の方を対象に、有馬高級旅館の一流日本料理を味わっていただきます。

**料理の質はそのままに、食べ物のアレルギーがある方には、アレルギー対応食を、普通食が難しい方には、刻み食などの介護食も、提供いたします。**また、提供される料理には「糖質ゼロ・オフシリーズ」などグループ企業であるキング醸造の商品を使用します。

大田氏が館主をつとめる奥の細道は、※「プロが選ぶホテル・旅館100選 料理部門」に2年連続で選出されており、お客様の前でプロの技を披露しながら料理をする客前料理は、日本国内はもとより、世界からの宿泊客をも、魅了しています。なかなか旅行に行けない方々にも、旅行気分を味わってもらいたいと、日ごろの感謝の気持ちをこめて、企画いたしました。※「プロが選ぶ日本のホテル・旅館100選」は、全国の旅行会社1万5703力所に「もてなし」「料理」「施設」「企画」の各部門で優れていると思われる旅館・ホテルなどの推薦を募り、それをもとに、全国旅行業協会(ANTA)や日本旅行業協会(JATA)、旅行雑誌編集者らで構成される選考審査委員会が決定するホテル・旅館のランキングです。

また、11月の「和ごはん月間」※にちなみ、大田氏による自宅で作れる簡単レシピの紹介など、和食を身近に感じていただくイベントも開催する予定です。※「和ごはん月間」とは・・・農林水産省が推進している、和食を身近に感じられる機会を提供する官民協働のプロジェクトです。

**本プレスリリースについてのお問い合わせ先**

社会福祉連携推進法人 日の出医療福祉グループ  
平井 裕子(ひらい ゆうこ)  
携帯:080-7312-5352/E-mail: hirai.yuk@hinode.or.jp  
Tel:079-441-8423 Fax:079-441-8523

※キング醸造商品のお問い合わせ先  
日の出ホールディングス株式会社 アドコミュニケーション部  
竹山 慎一郎(たけやま しんいちろう)  
携帯:090-3465-2045/E-mail:shinichiro.takeyama@hinode-hd.co.jp  
Tel:079-495-3933/Fax:079-497-9014



## 【経緯】

コロナ禍で、旅行ができないなか、大西奉文理事長が、親交のある大田忠道氏から、以前、近隣の介護施設で日本料理を振る舞った話を聞きました。大西メディカルクリニックが今年で開業30周年を迎えるに当たり、地域の高齢者、大西メディカルクリニック通所リハビリテーションセンターに通う利用者向けに、料理を振る舞ってほしいと依頼しました。



大西メディカルクリニック  
通所リハビリテーションセンター

## 【開催日時】

日時:11月18日(金)

◇1部 午前11時20分～午後2時

招待者:大西メディカルクリニック通所リハビリテーションセンターの利用者様 80名

◇2部 午後4時30分～午後6時30分

招待者:大西メディカルクリニックのホームページから応募し、抽選で選ばれた10名  
患者様30名、地域の福祉関係者

**※取材メディアの方向けに試食分をご用意しております。**

## 【場所】

大西メディカルクリニック通所リハビリテーションセンター2階  
〒675-1115 兵庫県加古郡稲美町国岡2-4-3

## 【料理内容】

キング醸造の飲むお酢、キング醸造の商品を使用した懐石料理、  
「日の出みりん」を使用したみりんアイスなど

## 【イベント】

### ◇ブリの解体ショー

※ブリは出世魚で、縁起が良い魚ということで、利用者様の健康長寿を願い、ブリの解体ショーを行います。

◇キング醸造の商品の紹介

◇大田料理人による自宅で作れる簡単レシピの紹介

◇キング醸造の商品がもらえるクイズ大会



イベントで使用される予定のキング醸造の商品。左から「純米本みりん」、糖質ゼロ・オフシリーズ「料理清酒糖質ゼロ」、「甘みとコクの糖質ゼロ」、「便利なお酢糖質ゼロ」、「糖質オフ・減塩ゆずぼんず」、「糖質オフ・減塩だしぼんず」、「糖質オフ・減塩野菜ぼんず」、「飲む黒酢アセロラ」、「飲む黒酢はちみつりんご」

## ※キング醸造商品のお問い合わせ先

日の出ホールディングス株式会社 アドコミュニケーション部

竹山 慎一郎 (たけやま しんいちろう)

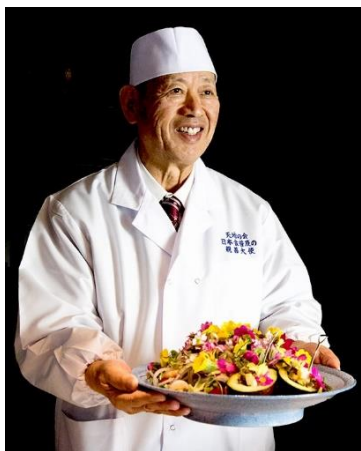
携帯:090-3465-2045/E-mail:shinichiro.takeyama@hinode-hd.co.jp

Tel: 079-495-3933/Fax: 079-497-9014

## 【今後】

今回のイベントをきっかけに、介護施設の利用者様に、お食事をさらに楽しんでもらえるような試みを、大田忠道軍団の皆さんと意見交換しながら、継続的に行っていきたいと考えています。

【参加予定の料理人のみなさん】 ※敬称略・順不同



大田忠道(おおた ただみち)

「天地の宿 奥の細道」館主  
有馬グランドホテル副料理長(23才)、中の坊端苑総料理長を経て、2002年(平成14年)「四季の彩・旅籠」を開設。  
大田忠道料理道場を主宰。「ご馳走塾 関所」を経営。  
長年日本料理の料理人として数々の要職を歴任しながら800人以上の弟子たちを育て上げている。

1995年12月にフジテレビ「料理の鉄人」に出演。  
挑戦者として鉄人を破った数少ない料理人として活躍する。

◇旅館・料理店の料理長のネットワーク  
「百万一心味 全国天地の会」会長

◇日本旅館協会日本料理顧問  
◇兵庫県日本調理技能士会会長  
◇日本調理師会副会長

受賞歴

◇1998年(平成10年)「ひょうごの匠」に認定  
◇2001年(平成13年)「神戸マイスター」に認定  
◇2004年(平成16年)春「黄綬褒章」受賞  
◇2012年(平成24年)春「瑞宝単光章」受賞



山口 和孝(やまぐち かずたか)

「琴平グランドホテル 桜の抄」調理長  
兵庫県 日本調理技能士会 副会長

受賞歴

◇平成20年 県技能顕功賞  
◇平成23年 知事感謝  
◇平成29年 知事表彰  
◇平成30年 厚生労働大臣表彰



岡本 泉美(おかもと いずみ)  
2021年度 技能五輪 優勝



出雲 仁也 (いずも じんや)  
2021年度 技能五輪 銀賞



**井上 明彦**  
**「湯村温泉 佳泉郷井づつや」 総料理長**  
 受賞歴

- ◇第25回全国技能グランプリ・兵庫で優勝。
- ◇2010年「現代の名工」として表彰される。
- ◇2013年 日本旅館協会より、日本料理の開発研究・継承を後押しする「日本料理指南役」を委託される。  
 (日本料理顧問:道場六三郎氏・大田忠道氏、日本料理指南役: 全国で6名)
- ◇2019年5月「黄綬褒章」を受章。



**武田 利史**  
**「琴平温泉華の坊 紅梅亭」 料理長**  
 受賞歴

- ◇2010年第26回全国技能グランプリ「日本料理職種」で優勝。
- ◇厚生労働大臣賞受賞。
- ◇2018年農林水産省より「日本食普及の親善大使」に任命される。
- ◇厚生労働大臣より令和2年度「現代の名工」として表彰される。
- ◇「黄綬褒章」を受賞



**川原 正巳**  
**「亀の井ホテル 赤穂」**  
**料理長**

- 受賞歴
- ◇平成19年 県技能顕功賞
  - ◇平成29年 知事感謝
  - ◇令和1年 厚生労働大臣表彰



**坂本 貞夫**  
**「亀の井ホテル 淡路島」**  
**料理長**

- 受賞歴
- ◇平成25年 県技能顕功賞
  - ◇平成31年 知事感謝
  - ◇平成31年 全国技能グランプリ第1位



**森枝 弘好**  
**「三朝温泉 斉木別館」**  
**料理長**

- ◇フジテレビの番組「料理の鉄人」にも出演  
 ◇和歌山日本調理技能士会 会長



**佐藤 学**  
**「摂津峡 花の里温泉 山水館」**  
**料理長**

- 受賞歴
- ◇平成25年 ひょうごの匠認定
  - ◇令和3年 全国技能グランプリ第2位

アシスタントとして  
 兵庫県立社高等学校 生活科学科の生徒さん5名も参加予定(1部のみ)