
Press Release (Total: 4 pages)

報道関係者各位

2017年7月28日

株式会社 香北ふるさとみらい

学校法人 龍馬学園と ”若者の夢を叶えるプロジェクト” を 共同でスタート

平成29年7月13日、株式会社 香北ふるさとみらい（所在地 高知県香美市香北町美良布1211 代表取締役社長 池尻申 以下「当社」）と学校法人 龍馬学園 高知情報ビジネス & フード専門学校（所在地 高知県北本町1-12-6 理事長 佐竹新市 以下「龍馬学園」）は、“若者の夢を叶えるプロジェクト”を共同で推進するプロジェクトパートナー企業となりました。

これは、当社の推進するリニューアルホテル事業等において、龍馬学園の学生にインターンとして参加して頂き人材育成等を図るプログラムです。

本プロジェクトの第一の取り組みとしまして、同学園副校長で調理系学部長の島田和幸氏（現・レストラン「グランディール」総料理長、2010年「現代の名工」、2015年「黄綬褒章」を受章）が、当社が香美市より指定管理を受け現在リニューアル中のホテル「ピースフルセレネ」のレストラン部門総合監修を行う「総合プロデューサー」に就任し、レストランデザイン、メニュー開発、レストラン部門の組織構築等を行います。

また、リニューアルホテル・レストラン事業の総料理長として島田副校長推薦の高橋龍一シェフの就任も決定しております。

既に、当社では、島田副校長監修、高橋シェフ考案のホテルレストランメニューの開発に取り組んでおり、当社が香美市より指定管理を受諾している日ノ御子河川公園キャンプ場（「日ノ御子キャンプ場」という）にて、地元食材をふんだんに使った創作ホテルレストランメニューの一部を体験できるスペシャルメニュー体験プログラムを平成29年8月5日（土）から8月20日（日）までの期間10回実施いたします。（別紙御参照）

今後は、ホテルレストラン部門やホテル客室部門へ龍馬学園の学生をインターンとして迎え入れ、若手人材の育成と若い人の視点でのコンテンツ開発を行い、若者の夢を叶えるプロジェクトを共同で推進して参ります。

シェフプロフィール



島田和幸シェフ グランディール総支配人兼総料理長

プロフィール

1949年 徳島県生まれ

高知第一ホテル 料理長

ホテル日航高知旭ロイヤル 初代総料理長

世界料理オリンピック日本代表として2度出場
(銅メダル受賞 1988年・2004年)

2009年 (株)グランディール開業 (取締役 総支配人兼総料理長)

2010年 卓越した技能者表彰 (現代の名工) 受章

2015年 春の褒章において「黄綬褒章」を受章

NHK 高知放送局 西洋料理担当 (2007年)

高知県観光特使 (2013年～)

学校法人龍馬学園 高知情報ビジネス&フード専門学校 副校長兼学部長



高橋龍一シェフ 新ホテル総料理長

プロフィール

1981年 高知県生まれ

調理師免許取得後、レストラン業務に携わり料理の腕を磨く。
地元食材を活用し、お客様を大切に作る心遣いを第一に考えている。
新ホテル総料理長 (2017年～)

「本件プレスリリース」に関するお問い合わせ先
株式会社香北ふるさとみらい マーケティング部 マネージャー 長尾
TEL(0887)-59-3111 FAX(0887)-59-3115