

ちょうりし
調理師

平成
12年度
認定

こばやし せいいち
小林 誠一 さん

シンガポール、ポーランド両大使館勤務で腕を磨き、現在は
ホテル総料理長として和洋中の調理全てを管理する達人。





横浜港そばの
ローズホテル横浜で
総料理長として
働いています

主に味の管理、
人の管理、お金の
管理ですね



質問！
シェフは
どこでお仕事
しているん
ですか？

立ち上ら
ないの！



料理学校を出て
レストラン等に
就職するのが
一般的な方法

私の場合は――



フランス料理はもちろん
中華料理も管理され
てるの

中華街が隣接する
場所だからすごいわね

シェフには
どしたら
なれるん
ですか？

小林シェフは
どうして
シェフに？

18歳 『パシフィックホテル茅ヶ崎』
・コック見習い*親戚の紹介

22歳 『キャラバンサライ』(高級フランス料理店)
・本格的なフランス料理を習う
*パシフィック時代の総支配人の移籍に同行
帝国ホテルの村上シェフと知り合う

海外赴任前
日本料理店で
和食の研修

26歳 ・シンガポール大使館付き調理師
*コック募集を見て

年に2ヶ月位の
休暇を利用し
フランスで研修
※3日位の休み
でもフランスに

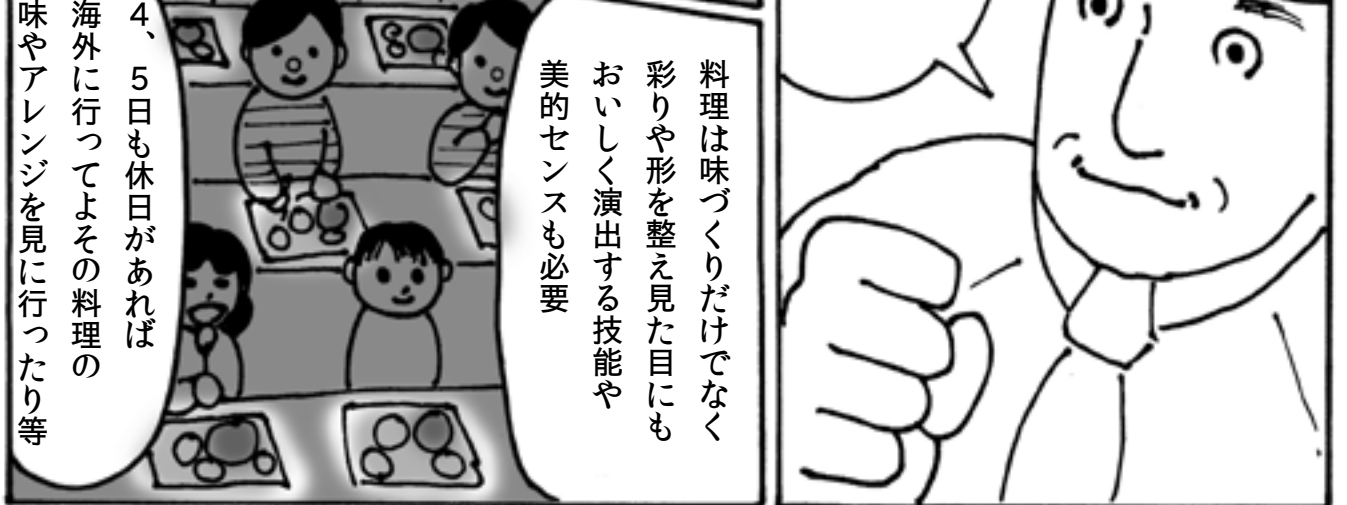
28歳 ・ポーランド大使館付き調理師
*シンガポール大使の新たな赴任先へ一緒に

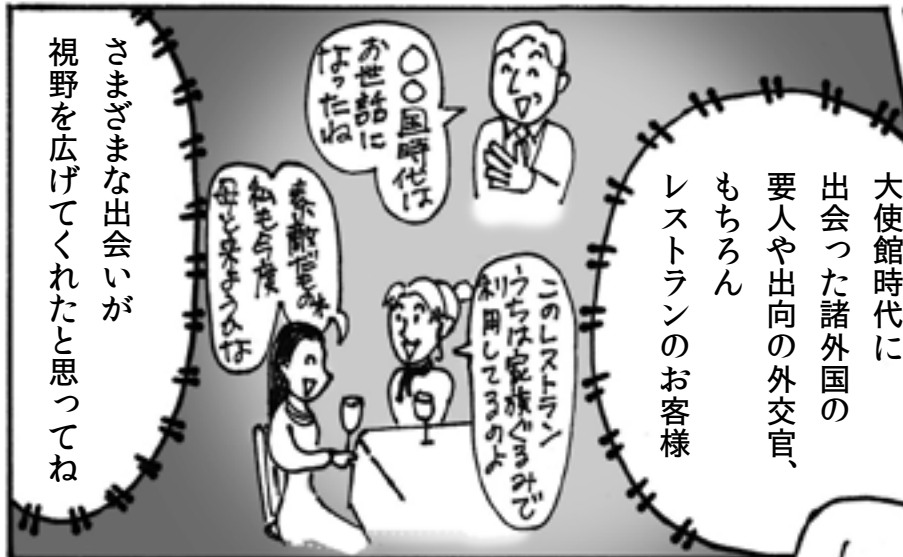
32歳 ヨーロッパ(主にパリ)で
数ヶ月研修後『ローズホテル横浜』
・コック
*帝国ホテル村上シェフの勧めで
以来30年勤務

次から次と
人の勧めのまま
今まできました

人のご縁に恵まれ
感謝しています







株式会社ローズホテル横浜

横浜中華街に隣接する高級ホテルで、四川料理「重慶飯店」、フランス料理「ブラスリー・ミリーラフォーレ」で高品質なお食事、心からくつろげるひととき、温かいおもてなしをご提供しています。

- 住所／横浜市中区山下町 77 ●電話／ 045-681-3311 ●ファックス／ 045-681-5082
- 営業時間／店舗により異なる ●休み／年中無休
- ホームページ／ <http://www.rosehotelyokohama.com/>