

地域活性化伝道師プロフィール		分野	地域産業・イノベーション・農商工連携	◎	農・林・水産業	○
			地域医療、福祉・介護、教育		観光・交流	◎
			地域コミュニティ・集落再生		環境	
			地域交通・情報通信		まちづくり	○
ふりがな		ふるしょう ひろし				
氏名		古庄 浩				
所属	名称	株式会社 古庄企画				
	役職	代表取締役				
連絡	住所	(公開)	〒 536-0024			(職場)
		(公開)	大阪府大阪市城東区中浜2丁目10-13			
	連絡先	(公開)	E-Mail f u r u s h o [アットマーク] h b . t p l . j p			
		(公開)	TEL 090-8570-8089	FAX 06-6969-0621		
連絡方法	E-Mailでお願いします					
略歴	<p>1972年辻学園日本調理師学校卒業後ホテルプラザで修業、在モロッコ日本大使館で料理長を務めるなど、海外で修業1976年大阪マルビル大阪第一ホテルに入社。宴会料理長、レストラン料理長、上席料理長を歴任。1999年東京第一ホテル鶴岡の執行役員・総料理長に就任山形県地域の【地産地消】を立ち上げた。2005年山形県の(食の都庄内親善大使)に任命される。地域食材の発掘と再認識の為活動をする。大阪圏のホテルレストランとの流通促進を行う。2006年香川県の(クイーンアリス高松の執行役員・統括総支配人)に就任赤字経営のレストランを1年で黒字に修復した。2008年大阪調理師専門学校・(学校長)に就任。合わせて(レストラン ラ・サンテ)を新設オーナーシェフになる。2008年9月株式会社古庄企画を立ち上げ代表取締役。(ホテルの料理をスーパーで)をうたい文句に全国のスーパーと契約し指導した。2012年しらゆり学園東灘レストラン(ジリオビアンコ)を作り上げ、障害施設の給食とレストラン料理を一つの厨房で作った。総料理長を務める。2016年西明石キャッスルホテルとロッジ舞洲の料理総監督に就任。2019年1月日和ホテル大阪なんばの総料理長就任。新設のため全て任されてレストランとパンカフェを作り上げ6月にオープンさせた。同年4月コートヤード・バイ・マリオットの総料理長を兼務。新しくレストランとバーを作り上げた。</p>					
著作・論文等	(地産地消庄内うんまい！ネットワーク)講演集(庄内みどり農協)講演集など					
取組概要	<p>大手のホテルの総料理長、総監督、総支配人を数多く経験し新規に立ち上げることも経験豊富で、運営指導や実践指導に力を入れる。地産地消や地域の食材を大阪や東京へ紹介するなど、販路拡大に寄与した。地域の食材を使ってフルコースを作り商談会を行うなど流通ルートの構築に寄与した。(新たな全国流通ルートの構築)料理人と生産者を結びつけるネットワークの構築。全国の料理人が集う《シェフジャパン》を作り主宰兼会長になる。料理人が推薦する野菜、果物、食材を大手のホテルをはじめ、旅館、百貨店、スーパーに紹介して生産者と消費者を結びつける。その為には地元の食材の良さを再認識する事が重要である。また農産物そのままだけでなく、ジュースやドライにしたり液状にしたりする必要が出てくる。また料理にしてレトルトパックにしたり、冷凍にするなど保存可能な商品開発が今後の課題になってくる上手いかわなくなった商店街の再開発や、空き店舗の再利用の指導もしてきた。</p>					
メッセージ	<p>約20年前に山形県庄内地方の(東京第一ホテル鶴岡)の総料理長に就任し、地元食材の活用を考えたことがきっかけとなり、山形県庄内総合支庁や鶴岡市、出羽商工会と共に地産地消の取り組みをしてきた。お陰で鶴岡市は2014年に日本で初めて(ユネスコ食文化都市)の称号が与えられた。頂いたので終わりではなく、これから食文化都市としてお手本になるよう、努力と工夫が必要である。(鶴岡市を見習って頑張れ)と応援してきた、私の生まれ故郷の大分県白杵市が2021年に日本で2番目の(ユネスコ食文化都市)に選ばれたニュースは喜ばしいことだ。今後も生産者と料理人、料理人と消費者、生産者と消費者のつながりが出来るネットワークを構築していく。</p>					
関連ホームページ	-			活動エリア	全国	

※ 公開できる情報のみ掲載しています。

※ 依頼・相談等に伴う謝礼等条件につきましては、双方協議の上、決定してください。

※ メール送信は、[アットマーク]を@に置き換えて行ってください。