

## ホテルナゴヤキャッスル 中国料理「柳城」料理長 内藤勝博・ベーカリー副料理長 鈴木英之 料理大会にて W 受賞

ホテルナゴヤキャッスル（名古屋市西区樋の口町3-19、総支配人：北村勉）中国料理「柳城」料理長 内藤勝博、そしてベーカリー副料理長 鈴木英之が、それぞれの料理大会にて銀賞を受賞いたしました。

### ■中国料理「柳城」内藤勝博

2019年11月8日、11月9日の2日間 香港、マカオで開催された世界粵菜厨皇協会（World Master Chefs Association for Chinese Cuisine, WMACC）主催の「第3回世界広東料理王コンテスト」において、銀賞を受賞致しました。香港、中国はもちろん、シンガポールや台湾、アメリカ、ヨーロッパなど世界各地から集まった広東料理人100組の中から、銀賞を受賞したのは日本人では初の偉業。料理の味や技術、火使い、食材の活用法や衛生面など5つの審査ポイントをクリアし、初出場にして銀賞を受賞しました。



### \*内藤勝博プロフィール

1973年大阪府生まれ。18歳で料理の道へ入り、大阪のホテルレストランで上海料理を学ぶ。その後、26歳で香港へ渡り数々のレストランで研鑽を積み、帰国。2010年ナゴヤキャッスル入社し、2017年1月に中国料理「柳城」料理長に就任。和洋中の料理人が参加した2018食の祭典（合同展）東海3県調理師大会 料理コンクールにて厚生労働大臣賞受賞。

### ■ベーカリーグループ 鈴木英之

2019年10月15日～10月17日まで東京で開催された公益社団法人 東京都洋菓子協会主催の「2019 ジャパン・ケーキショー東京」パーティ・ガトー部門において、コンクール初出場にして銀賞を受賞致しました。これを記念し、ペストリー・セクション「ロゴス」にて受賞3作品を隔月替わりにて販売しております。



- 販売商品：キャラメルカフェ
- 販売期間：2019年11月2日（土）～12月31日（火）
- 販売時間：9：00～20：00
- 販売価格：700円（税込）
- 販売場所：1階 ペストリー&セクション「ロゴス」
- ※2019年1月からは商品を変更し、販売予定



### \*鈴木英之プロフィール

1981年愛知県生まれ。2005年よりパティシエの道へ進み、2007年ナゴヤキャッスル入社。見た目はもちろん、香りや口どけ、味など“食べて美味しいスイーツ”を目指し、ホテル内ショップのケーキはもちろん、宴会で提供されるコースデザートなども手掛けている。

<一般の方からのお問い合わせ先>

ホテルナゴヤキャッスル 料飲統括部 TEL：052-521-2121(代表) HP：http://www.castle.co.jp/hnc/

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社ナゴヤキャッスル 経営企画室 広報グループ

TEL：052-521-2121(代表)／FAX：052-528-1085 E-mail：koho@castle.co.jp