



横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

むとう しゅうじ

新パストリーシェフに、**武藤 修司**が就任

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、2016年5月1日（日）に、パストリーシェフとして武藤修司（むとうしゅうじ）が新しく就任いたしました。

武藤シェフがホテルに入り製菓の道を志したのは、誕生日や結婚式などのお祝いやプレゼントとしてお客様に喜んでいただける機会が多いことを見聞きしたことがきっかけでした。現在も第一線で活躍する先輩シェフから製菓の技術とセンスを学んだ後、27歳で渡欧しフランスとベルギーで3年間に渡り研鑽を積みました。特にフランスでは、MOF（フランス最高料理人の称号）を持つパティシエに従事し、幅広いスイーツの知識と技術の他、独自のスイーツ文化を学び、1995年にはフランスの「コンクール アルパジョン ピエスアーティスティック」で優勝する実力を習得しました。1997年の帰国後も、最前線で活躍しながらも様々な賞を獲得し、2006年にはお菓子のワールドカップともされる「ワールド・パストリー・チャンピオンシップ」で準優勝に輝きました。

武藤シェフは就任にあたり、「お客様が召し上がる姿を思い浮かべながらお作りします。お菓子でお客様と会話していきたい」と抱負を語っています。自身のお菓子を“ひとつのお菓子がまるで交響曲を奏でるような作品”と表現する武藤シェフのお菓子は、シンプルでエレガントなフォルムを持ち、過去のお菓子と一つとして同じものではなく常に進化し続けています。

【パストリーシェフ：武藤 修司 プロフィール】



<略歴>

- 1967年 福島県生まれ
ホテル業界で製菓の道を志し、プリンスホテル、ホテル西洋銀座で製菓を担当
- 1994年 渡欧、フランスとベルギーで研鑽
- 1997年 帰国、パンパシフィックホテル横浜
（現 横浜ベイホテル東急）のオープンとともに
に入社し、後にパストリーシェフを務める
- 2007年 ザ・リッツ・カールトン東京で、エグゼクティブ
パストリーシェフを務める
- 2012年 マンダリン オリエンタル 東京で、エグゼクティブ
パストリーシェフを務める
- 2016年 5月1日より現職

- ・一般社団法人 日本洋菓子協会連合会 公認技術指導員
- ・内海会 理事（洋菓子界の発展及び若年技術者育成を目指す団体）

<受賞歴>

- 1992年 SOPEXA 第1回フランス食材を使った全国洋菓子コンクール 4位
- 1995年 コンクール クープ・ド・フランス 5位
- 1995年 コンクール アルパジョン ピエスアーティスティック 優勝(フランス)
- 2000年 クープ・ド・モンド世界選手権 2001 日本予選アントルメショコラ・ピエスアーティスティック 準優勝
- 2001年 メートル・ド・パティシエ世界選手権 4位(ドイツ)
- 2002年 クープ・ド・モンド世界選手権 2003 日本予選アントルメショコラ・ピエスアーティスティック 準優勝
- 2004年 ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ 4位
- 2006年 ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ 準優勝

シェラトンホテル&リゾートについて

スターウッドホテル&リゾートワールドワイドの最大かつ最もグローバルなブランドとして、世界75カ国以上に430軒以上のホテルを擁するシェラトンホテル&リゾートは、旅は共有することにより素晴らしいものになるという信念に基づき、シェラトンクラブラウンジの他、新たに小皿料理のメニューもとり入れ、極上のワインや地ビールなどと共に楽しみいただける『ペアド』プログラムを通じて、お客様同士がつながることができる空間をご提供しています。また今年、シェラトンのグローバルな超一流ホテルとしての地位をさらに強化すべく、10のテーマからなるプラン「シェラトン 2020」が始まりました。シェラトンブランドでは、スターウッドが擁する他のブランドと同様、業界でも最も内容豊富なロイヤルティプログラムであるスターウッドプリファードゲスト (SPG®) プログラムがご利用いただけます。詳しい内容は www.sheraton.com をご覧ください。シェラトンの最新情報は、ツイッターおよび Instagram では@sheratonhotels、フェイスブックは facebook.com/Sheraton で確認できます。