

# 「食のブランド化と 地域創造」

～建て直し料理人が  
提案するトキメキ料理～



高木 裕美知

# 経 歴

- 1953年 北海道旭川市生まれ
- 1973年 株式会社ホテルオークラ東京入社 メインダイニング「ラ・ベル・エポック」配属
- 1991年 グラムホテルオークラ「フランボヤン」料理長
- 1997年 ホテルオークラ東京 帰任 レストラン「カメリア」スーシェフ
- 2001年 オークラアカデミアパークホテル 総料理長
- 2007年 株式会社かずさアカデミアパーク 執行役員 オークラアカデミアパークホテル総料理長
- 2009年 株式会社かずさアカデミアパーク 執行役員
- 2009年4月 オークラアカデミアパークホテル 総支配人兼総料理長  
(※ホテルオークラグループの長い歴史の中で初めての人事)
- 2011年5月株式会社ホテルオークラ退職 株式会社ハイツリー フードプロデューサー兼総料理長

## ■ホテルでの活動状況

- 2004年～ ・オークラアカデミアパークホテルのPB(プライベートブランド)商品開発を開始  
約60アイテムを製品化。
- 2005年 ・天皇皇后両陛下が全国植樹祭にご臨場の際にご宿泊総料理長として  
ご滞在中のすべてのお食事を担当。
- 皇太子殿下が全国高校総体の開会式にご臨席の際ご宿泊 総料理長としてご滞在中のお食事を担当。
- 千葉県知事主催 午餐会にて料理責任者の任命を受ける。
- 自然健康食品を使ったオリジナル料理(糖尿病患者対応やアレルギー対応)を開発。
- 2008年 JTBヘルスツーリズム研究所と共同プラン食べて健康になる「滋味アカデミックコース料理」開発
- 2009年 農林水産省主催「ごはんで給食フォーラム」にて全国講演、調理実習を実施。  
料理人が同フォーラムに人選されたのは初めて。

## ■イベントでの活動状況 2013年3月・東北復興支援 護国寺「祈り」～光と音と色で奏でる、祈りの日～

- 同時開催の「東北の食と物産」にて、東北の食材を使ったメニューをプロデュース。  
風評被害にあっていいる食材も仕入れ、安心、安全をアピール。

ホテルオークラ東京は  
皆様の素敵な思い出作りの  
お手伝いをいたします。



# 給食の メダパメンチコロッケ ができるまで



気仙沼のたくさんの人々ががんばって働いた結果  
美味しい給食を食べることができるんだよ!

気仙沼の魚を学校給食に普及させる会

# 高木裕美知シェフとの共同開発

メカジキ メンチコロツケ






気仙沼の食文化を学ぶ  
小学校で食育授業

**食育授業**

気仙沼で水揚げされる魚の種類や  
給食となるまでどんな人が関わっているか学ぶ



気仙沼の食文化を学ぶ  
小学校で食育授業

**主催団体**

メカジキメンチコロッセを給食に提供

又い山治の魚を学校給食に普及させる会



# 病院入院食







