

Chef's Profile

Executive Chef Satoshi Tanaka 総料理長 田中 智

大阪のホテルプラザをはじめ大阪全日空ホテルなど関西の様々なホテルで経験を積み、2006年岡山全日空ホテル(現ANAクラウンプラザホテル岡山)開業時に洋食調理長として入社後、2009年4月より同ホテル総料理長をつとめる。2022年11月 ANAクラウンプラザホテル福岡の総料理長に就任し、お客様と一緒に働く仲間など今まで出会った人たちとの繋がりを大切に各地の豊かな食材を活かしながら美しく五感で楽しんでいただける料理を提供している。



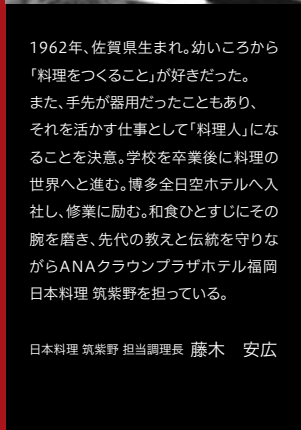
1984年、福岡県生まれ。人を笑顔にするお菓子を作りたいとパティシエを目指し製菓専門学校に進む。卒業後博多全日空ホテルへ入社し、2012年ペストリーシェフに就任。季節のフルーツを使った彩り鮮やかなスイーツを得意とし、ケーキショップのみならずレストランのデザートビュッフェやウエディング ケーキ、ラウンジのアフタヌーンティーの監修まで行いホテル全体で活躍をしている。

ペストリーシェフ 中山 信



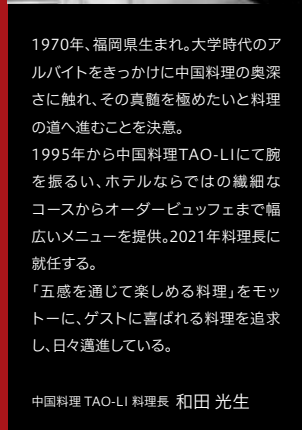
1968年、福岡県生まれ。調理師専門学校卒業後、東京のホテルで修行を重ね地元福岡に戻る。1993年博多全日空ホテルへ入社。2008年ANAクラウンプラザホテル福岡へリブランド時にバンケットシェフに就任。婚礼や宴会のパーティーなどお客様のかけがえないひと時に彩りを添え、美味しい料理も思い出の一つとなるよう気持ちを込めて調理に挑んでいる。

バンケット料理長 浜田 明



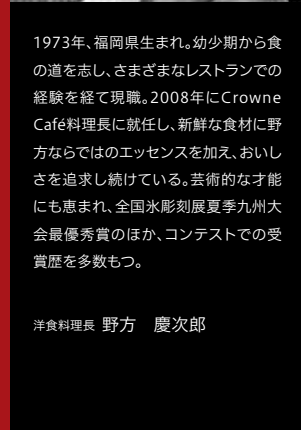
1962年、佐賀県生まれ。幼いころから「料理をつくること」が好きだった。また、手先が器用だったこともあり、それを活かす仕事として「料理人」になることを決意。学校を卒業後に料理の世界へと進む。博多全日空ホテルへ入社し、修業に励む。和食ひとすじにその腕を磨き、先代の教えと伝統を守りながらANAクラウンプラザホテル福岡日本料理 筑紫野を担っている。

日本料理 筑紫野 担当調理長 藤木 安広



1970年、福岡県生まれ。大学時代のアルバイトをきっかけに中国料理の奥深さに触れ、その真髄を極めたいと料理の道へ進むことを決意。1995年から中国料理TAO-LIにて腕を振るい、ホテルならではの繊細なコースからオーダービュッフェまで幅広いメニューを提供。2021年料理長に就任する。「五感を通じて楽しめる料理」をモットーに、ゲストに喜ばれる料理を追求し、日々邁進している。

中国料理 TAO-LI 料理長 和田 光生



1973年、福岡県生まれ。幼少期から食の道を志し、さまざまなレストランでの経験を経て現職。2008年にCrowne Café料理長に就任し、新鮮な食材に野方ならではのエッセンスを加え、おいしさを追求し続けている。芸術的な才能にも恵まれ、全国氷彫刻展夏季九州大会最優秀賞のほか、コンテストでの受賞歴を多数もつ。

洋食料理長 野方 慶次郎