

支部の紹介

名古屋支部編



名古屋支部長 大高恒夫

名古屋支部長の大高で
す。
簡単に私の紹介をさせて頂
きます。茨城県出身
1950年 12月7日生ま
れです。
1973年から
1979年迄フランスでミッ
シユラン二つ星を中心に6軒

のレストランで修業。
1986年(株)国際観光ナ
ゴヤキャッスルに入社、
2005年愛知万博迎賓
館エグゼクティブ総料理長、
2010年ウエスティンナゴ
ヤキャッスル常務取締役総
料理長に就任。2013年
6月から7月まで中部経

済新聞「マイウェイに50回連
載致しました。座右の銘は
『虚心坦懐』です。

一般社団法人全日本司厨
士協会東海地方本部には
ナゴヤキャッスルに入社後、
1987年に前会長の近
藤尊彦さんの紹介で入会さ
せて頂きました。

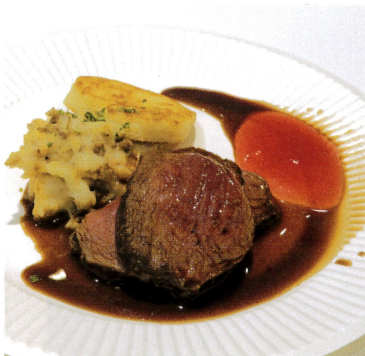
名古屋支部は有形無形
の微妙な位置に存在してい
ると思っております。

各地方の支部は、支部と
しての事業活動を実施して
おりますが、名古屋支部は
東海地方本部の事業活動
と重なり、事業活動や各委
員会のサポート役として協
力しているのが実情です。
料理コンテスト、食育教育推
進、会報広報などの各委員
会のサポート、料理講習会
の実施等にも参加していま

す。組織に関しましては
東海地方本部・名古屋支部
に所属し、各委員会と共に
活動を致しております。
毎年料理コンテスト「あいち
の皿」においては会場設営、
審査員等を率先して実施
しております。

また東邦ガス・プロ厨房オ
イシスにおいて若手の教育・
育成の二環として「ジビエ料
理」の講習会等を実施致し
ております。

支部長としての来年度の
抱負といたしましては、各
ホテルを定期的に巡回して
正会員共済給付規約に基
づいて、結婚給付や出産給
付、食事給付など詳細なア
シスト業務を遂行して、若
手会員の皆さんに還元する
様に努めてまいりたいと考
えております。



奥三河産鹿股肉のステーキ



奥三河産猪のブルゴーニュ風



2019年11月6日 講習会「ジビエ料理を学ぶ」