

渡辺 彰 プロフィール

新潟県長岡市に生まれ、幼少の頃より山海の幸に魅了され若くして料理人を目指す。横浜プリンスホテル8年勤務の後、料理人としての基礎を携え、欧州のホテル、レストランで料理人修行をし、帰国後、東京プリンスホテルフレンチレストランを経て、同グループの高級リゾート日光プリンスホテルにて30歳という異例の若さで料理長に抜擢され凡そ17年間勤務する。ホテルのフードサービスでは、合計28年間料理長という指揮



管理運営を経験し、社交界、政財界のパーティーなど国を代表する調理人として、多くの舞台でのキッチンで活躍した。

日光プリンスホテル、箱根プリンスホテル料理長の時代に、同ホテルの料飲部へ品質管理向上、原価率維持管理向上を図る為に、真空調理法、クックチル、クックサーブなどの、調理手法の体系化を実践したことで、現代の新調理システム概念を創りあげた。また、当時の箱根プリンスホテルで、国内初として新調理システムを実践導入し、同時に、新宴会棟には、ホテル業界国内初の電化厨房を設備する。これがその後のホテル業界に於ける電化厨房時代の幕開けとなった。

経歴

- 1962年（昭和37年）-西武鉄道（株）横浜プリンスホテル入社。
- 1970年（昭和45年）- 海外勤務（スイスのホテルプラザ、フランスのレストランルドワイヨン、ホテルル・ソールノルマン）
- 1973年（昭和48年）- 東京プリンスホテル。
- 1975年（昭和50年）- 日光プリンスホテル料理長。
- 1989年（平成1年）（一社）新調理システム推進協会 会長に就任。
- 1993年（平成5年）- 箱根プリンスホテル料理長。
- 2000年（平成12年）- 松屋フーズ商品本部顧問。本物の美味しさを指導。
- 2004年（平成16年）-キスコフーズ株式会社 マーケティング部開発室顧問。
- 2006年（平成18年）-ローソン株式会社 第三の真空調理法指導。

などを経て現在に至る。