



2025 年 8 月 28 日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア広島

【参加無料】ひろしまシェフ・コンクール審査員も務める
ホテルメトロポリタン エドモント 特別顧問 統括名誉総料理長
中村 勝宏氏によるSDGs講演会を開催！

ホテルグランヴィア広島（広島市南区、総支配人：島田正義）は2025年10月7日（火）に、日本ホテル株式会社ホテルメトロポリタン エドモント 特別顧問 統括名誉総料理長で、ひろしまシェフ・コンクール審査員も務める中村勝宏氏を迎え「食品ロス削減の取り組みと私たちの責務」をテーマとした講演会を開催します。



中村 勝宏氏を迎え SDGs 講演会を開催いたします

9月25日は国連本部で持続可能な開発目標「SDGs」が採択された日です。JR 西日本ホテルズではこの日に合わせ、さまざまなSDGsの取り組みを実施してまいります。その取り組みの一環として、ホテルグランヴィア広島（以下「当ホテル」）では、同じJRホテルグループの日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン エドモント 特別顧問 統括名誉総料理長の中村氏を迎え、無料講演会を開催することとしました。

中村氏は2017年に日本初の国連食糧農業機関（FAO）日本担当親善大使に就任し（2025年5月任期満了で退任）、多くのJRグループホテルで食品ロス削減に関する講演を行い、持続可能な社会へ向けた活動に尽力してこられました。さらに、中村氏は広島の食文化向上に向けて、優秀な若手料理人の発掘や育成を目的とした「ひろしまシェフ・コンクール」の審査員も務めており、当ホテルからも数多くの調理人が挑戦し、入賞も果たしております。

当日は講演後に2025年7月1日付で当ホテル総料理長に就任した植田 高史との、SDGsの取り組みについての対談も実施いたします。ホテルグランヴィア広島・サウスゲート両館の調理を統括する植田と中村氏が、ホテル内の食品ロス問題や地産地消メニューへのこだわりを深く掘り下げます。

この講演会を通して、食品ロス削減に対して私たちホテルができることは何かを再考し、参加者の皆さまとともにSDGsに対する意識をさらに高めてまいります。



【概 要】

開催日時：2025年10月7日（火）15：00-16：30（受付14：30～）

開催場所：ホテルグランヴィア広島 4階「悠久の間」

参加費：無料

定 員：先着160名さま ※定員に達し次第、受付を終了いたします。

テ ー マ：「食品ロス削減の取り組みと私たちの責務」

講 師：中村 勝宏氏

（日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン エドモント 特別顧問 統括名誉総料理長）

プログラム：15：00～ 講演会

16：00～ 中村氏と当ホテル総料理長 植田 高史による対談

16：20～ 質疑応答

16：30 終了予定

申し込み：ホテルグランヴィア広島 宴会予約係 TEL 082-262-1102（受付時間 10：00～17：00）

インターネットからの申し込みはこちら



【中村 勝宏（なかむら かつひろ）氏 プロフィール】



1970年に渡欧。1979年パリにて、日本人初のミシュラン一つ星を獲得。
1984年帰国後、ホテルメトロポリタンエドモント開業とともに統括総料理長となり、1994年常務取締役総料理長に就任。

2008年の北海道洞爺湖サミットでは総料理長として指揮を執る。

2016年フランス共和国農事功労章の最高位コマンドゥール叙勲。

2017年に日本初の国連食糧農業機関（FAO）日本担当親善大使に就任し、
2025年5月任期満了で退任。

日本のフランス料理界の第一人者として、後進の育成はもとより、食育の推進、フランス料理を通じた社会貢献など、様々な活動に精力的に取り組んでいる。著書多数。

《中村氏 コメント》

私たち、特に料理人は食材の恵みに感謝し、日々無駄なく使いきることは当然です。今日、様々な厳しい社会背景により食の安全保障問題も危機的な状況にあります。

私たちは美味しい料理作りへの情熱と共に今日の食を取りまく様々な課題を認識し、それぞれの立場で、まず身近にできることから積極的に取り組んで参りたいものです。

最近の様々なデータをもとに基本的な取り組みとその意義について語ります。

また、広島県が主催する料理コンクールに長年、審査員として携わっておりますが、このコンクールの更なる発展についても熱く語ります。



【ホテルグランヴィア広島 総料理長 植田 高史（うへだ たかし） プロフィール】



- 1990 年 11 月 ホテルグランヴィア広島 入社
宴会洋食やフレンチレストランなどで研鑽を積む
- 2010 年 4 月 宴会洋食 副調理長 就任
- 2015 年 8 月 スカイレストランアンドラウンジ「L&R」 調理長 就任
- 2019 年 6 月 ホテルグランヴィア大阪 出向
宴会調理などで料理長を務める
- 2021 年 6 月 ホテルグランヴィア広島 復帰
洋食統括料理長 就任
- 2025 年 7 月 ホテルグランヴィア広島・ホテルグランヴィア広島サウスゲート
総料理長（調理部 部長） 就任

JR 西日本ホテルズは、持続可能な開発目標（SDGs）を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の 2 番、12 番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



【JR 西日本ホテルズ SDG s の取り組みについて】

JR 西日本ホテルズでは、「街とともに生きるホテルとして、未来のために、今、私たちができること」をスローガンに、持続可能な開発目標（SDGs）を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げる活動を推進しています。また、従業員には SDGs 研修をはじめ、地域清掃等の活動に積極的に参加するなど、地域共生企業として、すべての人と環境にやさしいホテルの実現を目指しています。

JR 西日本ホテルズの SDG s の取り組みについては詳しくは右記をご確認ください。



JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の 2 つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。



**【JR 西日本ホテルズについて】**

JR西日本ホテルズは、JR西日本グループとして、現在5ブランド、13ホテル（4,422室）を展開するホテルグループです。上質な旅の基点として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域と共にお客様を魅了する「ホテルグランヴィア」、スマートな旅の基点として、京都、大阪、尼崎、富山駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する「ホテルヴィスキオ」、初代大阪駅の地に建ち、唯一無二の駅と鉄道の記憶を旅する「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」、創業1909年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する「奈良ホテル」、地域と旅人の縁をつなぎ、時間を忘れ夢中になれる空間があふれる「梅小路ホテル京都」、そして、2025年3月、瀬戸内の玄関口に新たな旅の基点として、上質なひとときを提供する「ホテルグランヴィア広島サウスゲート」が誕生しました。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅と食の魅力、人々の繋がりを創り続けます。

リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア広島

企画部 営業企画グループ TEL：082-262-1218（直通） FAX：082-262-3349

担当：矢野 奈都 E-mail：n_yano@hgh.co.jp