

報道機関各位
ニュースリリース

2026年6月15日
株式会社JR四国ホテルズ
JRホテルクレメント高松

【参加無料】日本人初・パリでミシュラン一つ星を獲得したシェフ なかむらかつひろ 中村勝宏氏が
次世代の料理人へ伝える
開業 25 周年記念講演会「食品ロス削減 私たちの責務」を開催
2026年9月25日（金）JRホテルクレメント高松にて

JRホテルクレメント高松（香川県高松市浜ノ町1番1号 総支配人：筒井 健二）は、この度開業25周年を記念し、フランス・パリで日本人として初めてミシュラン一つ星を獲得した世界的シェフ なかむら かつひろ 中村 勝宏氏をお招きし、「食品ロス削減」をテーマとした特別講演会を2026年9月25日（金）に開催します。開催日である9月25日は、国連総会でSDGsが採択された日でもあり、食の持続可能性への意識を高める機会といたします。

中村氏は、国内での修行を経て渡欧し、15年にわたりフランス各地のレストランで研鑽を積まれました。1979年にはパリのレストラン「ラ・カンティエヌ・デ・グルメ」のグランシェフとして、日本人初のミシュラン一つ星を獲得。帰国後も、ホテルエドモント開業とともにフレンチレストラン「フォーグレイン」の総料理長、さらには常務取締役総料理長を務め、2017年からFAO（国連食糧農業機関）日本親善大使に就任（2025年退任）。2008年にはザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパにて北海道洞爺湖サミットの総料理長を担うなど、輝かしいキャリアと実績をお持ちです。現在は、ホテルメトロポリタン エドモントをはじめ、日本ホテル株式会社の統括名誉総料理長を務められています。

本講演会では、その長年の経験で培われた卓越した技術や創造性、そしてこれからの時代に求められる料理人の役割について深く掘り下げます。特に、“食”の未来を担う次世代の料理人に向け、食材を無駄なく活かすための実践的な視点で、料理人としての「責務」と“食”を通じた持続可能な未来についてお話しいたします。

当ホテルでは、5月1日（金）から11月30日（月）までの間、開業25周年記念企画を実施しており、企画のテーマである「ありがとう～未来へ紡ぐくつろぎ～」のもと、長きにわたりご愛顧いただいているお客様や地域の皆様への感謝の気持ちを込めた様々なプランをご用意しております。

これからも、皆様に愛されるホテルであり続けられるよう、地域社会とともに持続可能な未来を創造する取り組みを進めてまいります。

ホテル開業25周年記念講演会

次世代の料理人へ

私たちの責務
食品ロス削減

2026年
9月25日金



講師 中村 勝宏 氏 なかむら かつひろ
日本ホテル株式会社 特別顧問
ホテルメトロポリタン エドモント 統括名誉総料理長

参加費
無料

<概要>

- ・名称 開業25周年記念講演会
「食品ロス削減 私たちの責務」
- ・日時 2026年9月25日（金）
14：30～16：00（開場 14：00）
- ・会場 JRホテルクレメント高松
3階 宴会場「玉藻の間」
- ・参加費 無料
- ・講師 中村勝宏 氏
- ・詳細

<https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/event/>

- ・お問い合わせ TEL：087-811-1170（直通）

※受付時間 10：00～18：00

■ JRホテルクレメント高松 開業25周年記念企画について



JRホテルクレメント高松は、2001年5月24日の開業からおかげさまで25周年を迎えることができました。これを記念し、レストランでは25周年にちなみペア25,000円でお楽しみいただける記念コースや、四国水族館とコラボしたアフタヌーンティーなどを販売しております。ホテルをまるごと楽しめる特別な企画をこの機会にぜひお楽しみください。

ホテル開業25周年記念プラン 特設ページ

https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/25th_plan/

※掲載している画像はイメージです。※開催時間等は、都合により変更または中止となる場合がございます。
※なお、本公演はご入場を制限させていただく場合がございますので、予めご了承ください。

このリリースに関するお問い合わせは

JRホテルクレメント高松 総支配人室 企画：入倉^{いりくら}・山本^{やまもと}・安藤^{あんどう}

TEL：087-811-1117 FAX：087-811-1116

メールアドレス：e-kikaku@jrclement.co.jp