

2026年5月29日

《オークラ東京》 令和8年春の褒章「黄綬褒章」受章のお知らせ

洋食調理部アドバイザー 小澤 弘幸

オークラ東京（所在地：東京都港区、総支配人 高柳健二）の洋食調理部アドバイザー 小澤 弘幸が、令和8年春の褒章において黄綬褒章を受章しましたのでお知らせいたします。黄綬褒章は、農業、商業、工業等の業務に精励し、他の模範となるような技術や実績を有する個人に授与されるものです。小澤はホテルの洋食調理部の管理職として長く業務に精励するとともに、現在も後進の育成に尽力しており、その功績を称えられての受章となります。

洋食調理部アドバイザー 小澤 弘幸のコメント

このたびは、黄綬褒章という栄誉を賜り、大変光栄に存じます。長年にわたり料理の道に携わることができましたのも、ご愛顧くださるお客様をはじめ、諸先輩方、同僚、家族のおかげであり、心より感謝申し上げます。料理は日々の積み重ねの中で磨かれていくものだと感じております。食材と向き合い、お客様に喜んでいただける一皿を追求してきた日々が、今回の受章につながったのだと思います。今回の受章を励みに、今後はこれまで培ってきた経験や技術を若い世代へ伝えながら、これからのホテル料理を担う人材の育成に努めてまいります。

小澤 弘幸（おざわ・ひろゆき）

1962年4月2日生

略歴：

1981年 大成観光株式会社（現㈱ホテルオークラ）入社

1987年 ホテルオークラアムステルダム 出向

1993年 グラムホテルオークラ 出向

2010年 テラスレストラン料理長

2013年 洋食調理部洋食調理一課 課長

2017年 洋食調理部 担当副部長

2022年 定年退職

2023年 洋食調理部アドバイザー

受賞歴：

2015年 関東運輸局長表彰（観光関係功労）

2018年 国土交通大臣表彰（観光関係功労）



■ オークラ東京について

グループの旗艦ホテルとなるラグジュアリーブランドとして2019年9月開業。世界に通じるもてなしの心はそのままに、日本の伝統文化や歴史的要素をまとうグループ最上位ブランド「オークラ ヘリテージ」と、海外を中心に展開し、都市の躍動感と高機能で現代のニーズを取り込んだ「オークラ プレステージ」の2棟から構成。総客室508室、5つのレストランと2つのバー、約2,000㎡の「平安の間」を含む19の宴会場、茶室、囲碁サロン、そしてオークラ フィットネス&スパを兼ね備える。ホスピタリティーを格付けする世界有数のトラベルガイド『フォーブス・トラベルガイド2026』のホテル部門において、最高評価である「5つ星」を4年連続で獲得。総客室数が500室を超える国内のグランドホテルとしては唯一の5つ星ラグジュアリーホテル認定となります。

《報道関係者の方からのお問い合わせ先》

オークラ東京 広報担当：本荘・加藤

TEL: (03)3224-6731 FAX: (03)3224-6727 E-mail: pr@tokyo.hotelokura.co.jp