



毛塚 智之(KEZUKA TOMOYUKI)

株式会社パレスエンタープライズ パレスホテル大宮  
総料理長

1968年栃木県栃木市生まれ。情熱と熱意、そして料理の原点である母親の味を常に信念に持ち、ホテルのみならず、リユクスダイニングシェフ(出張シェフ)で、お客様の自宅で高級フランス料理を提供すると共に、次世代の子供達の食育セミナー、講演等に積極的に取り組む。また、青年司廚士の育成にも力を注ぎ、現在一般社団法人全日本司廚士協会国内審査委員を務める。2012年には栃木県の食の親善大使として、栃木県未来大使に任命される。また、2014年には、彩の国優秀技能者「埼玉の名工」を西洋料理界より埼玉県で初めて受賞する。2020年第25回ドイツ世界料理オリンピック日本代表ナショナルチームチームリーダーに就任。

座右の銘は「食は楽しいが原点であり想いと言う最高のスパイスと共に」

一般社団法人全日本司廚士協会総本部教育指導委員長

一般社団法人全日本司廚士協会関東総合地方本部埼玉県本部理事長

一般社団法人全日本司廚士協会関東総合地方本部理事兼 教育指導部長

一般社団法人全日本司廚士協会国内審査委員

社団法人日本フードアナリスト協会検定試験委員/

レ・ザミ・ドウ・キュルノンスキー・ジャポン会員

トック・ブランシェ国際倶楽部会員 / 社団法人日本エスコフィエ協会会員

シェフクラブ SAITAMA 理事 / 栃木県未来大使 /

埼玉県食の安全県民会議委員歴任 / さいたま市障害者授産支援アドバイザー

西洋料理専門調理師 / 西洋料理技能士 / 埼玉県技能検定委員(西洋料理)/

専門調理食育推進委員 / 2014年彩の国優秀技能者「埼玉の名工」受賞

2015MLA「Lambassador」(オーストラリアラム大使)

2016年2月2日山形県最上郡鮭川村「さけがわ観光大使」に就任

2016年3月10日山形県「食の至宝雪国山形伝統野菜PR大使」就任

2017年5月18日 埼玉県職業能力開発協会理事就任

2018年8月1日 2020年第25回ドイツ世界料理オリンピック日本代表ナショナルチームチームリーダーに就任