

2025 年 6 月 3 日

東京會館 日本料理顧問、日本料理研究会 副会長 鈴木直登が「旭日双光章」受章

- 日本料理顧問 鈴木直登が令和 7 年春の「旭日双光章」を受章
- 令和 7 年 7 月と 9 月に受章記念イベントを如水会館・本館にてそれぞれ開催



大正 11 年(1922 年)に創業し 100 年以上にわたり日本を代表する国際的な社交場を運営する東京會館(所在地:東京都千代田区、代表取締役社長:渡辺 訓章)は、「格調高い施設でお客様に確かな味とサービスをご提供し、社会に貢献する」ことを企業理念とし、創業以来のかけがえのない味を継承し磨きをかける努力を重ねています。

このたび、東京會館 日本料理顧問・公益社団法人日本料理研究会 副会長 の鈴木直登が令和 7 年春の叙勲において「旭日双光章」を受章しましたのでお知らせいたします。

「旭日双光章」を受章 鈴木 直登

国家または公共に対し功労のある人を表彰する勲章のうち、「旭日双光章」は功績の内容に着目し、顕著な功績を挙げた人に授与されるものです。鈴木は平成 25 年に「卓越した技能者(現代の名工)」、令和元年秋の「黄綬褒章」にも表彰され、日本料理とその文化についての書籍の執筆や全国各地で 32 回に及ぶ食育講習会など、国内外において多岐にわたる日本料理の文化継承活動を重ねてきました。さらに、その技術を次世代に伝えるべく、技術講習会や専門学校での講師活動など、若手育成にも注力してまいりました。これらの業績が認められ、このたびの受章に至りました。

令和 7 年 7 月および 9 月に「受章記念イベント」を開催

このたびの受章を記念し、令和 7 年 7 月 27 日(日)には如水会館にて「受章記念特別グルメ会」、9 月 30 日(火)には東京會館 本館にて「旭日双光章受章記念イベント『鈴木直登による日本料理とフランス料理の醸成』」の開催を予定しています。本館では、平安時代の宮中料理の作法と所作を伝承する「庖丁式」の儀式披露も予定しています(イベントの詳細や申し込み方法などは、決まり次第当社ホームページでご案内いたします)。

鈴木 直登(スズキ ナオト) プロフィール

1953 年 新潟県生まれ
1975 年 東京會館入社 調理部 八千代調理係
1986 年 調理部 八千代調理長代理
1997 年 調理部 八千代調理長
2002 年 調理部 和食調理長
2005 年 調理・製菓部 副部長 兼 和食総調理長
2013 年 調理・製菓部付部長(日本料理担当)
2021 年 日本料理顧問

受賞歴・著書

2009 年 東京都優秀技能者「東京マイスター(江戸の名工)」受賞
2013 年 厚生労働省「卓越した技能者(現代の名工)」表彰
2014 年 文化庁長官表彰
2019 年 黄綬褒章受章
2025 年 旭日双光章受章

著書 『東京會館おせちと節句料理』(平凡社)
『料理人生五十年 鈴木直登』(自費出版)

(料理監修)『魚のさばき方とおいしい保存方法』(株式会社ブティック社)
『刺身と醤油の本』(柴田書店)



■東京會館 本館概要

1922 年(大正 11 年)に、“世界に誇る施設ながらも、誰でも利用できる人々の集う社交場”として誕生した東京會館。2022 年に創業 100 周年を迎えました。格調高い宴会場と本格的フランス料理を提供し、わが国を代表する国際的な社交場として揺るぎない評価をいただいております。「新しく伝統的」というコンセプトのもと、100 年企業として、これからもわが国の食文化の発展に貢献してまいります。

社 名 株式会社 東京會館
所 在 〒100-0005 東京都千代田区丸の内 3-2-1
専 有 部 分 約 17,697 m²
主 要 施 設 レストラン・ショップ 8 店舗
バンケットルーム 13 室(貴賓室含む)
公 式 H P <https://www.kaikan.co.jp/>
公式 Facebook <https://www.facebook.com/tokyokaikan/>
公式 Instagram <https://www.instagram.com/tokyokaikan>



< 本件に関するお問い合わせ先 >

東京會館 PR 事務局(株式会社電通 PR コンサルティング内) 担当:岡野、内橋

TEL:080-5072-8521 FAX:045-330-8884 E-mail:tokyokaikan@group.dentsuprc.co.jp