2020年10月19日

Profile 谷岡一幸

Kazuyuki Tanioka

#### 職務経歴書 index

- 1.経歴
- 2. 専門資格 受賞歴
- 3. 専門知識 1
- 4. 専門知識 2
- 5.8歳から日本料理の世界へ
- 6. 1998年、ミシュラン3つ星イタリア料理店 Ristorante Enoteca Pinchiorri Tokyoへ
- 7.2001年 ソムリエとして新たなスタート
- 8.2002年はじめての飲食店開業経験
- 9.2002年 ソムリエとして最高の舞台へ
- 10.2004年 東京最高級フランス料理店の支配人へ
- 11.2006年 サーヴィスマンから飲食店プロデュサーへ
- 12.2007年 第一ホテル歴史上最年少でジェネラルマネージャー就任
- 13.2008年4月加藤総合開発研究所ジェネラルマネージャー就任
- 14.2011年3月 北京で独立 サービスビジネスの総合プロデュースを開始
- 15.2015年 北京最高級日本料理店のオーナーへ
- 16.2019年、中国における日本酒の輸入販売事業開始

#### 経歴



#### 谷岡一幸

Kazuyuki Tanioka

1973年生 46歳 熊本県出身 熊本商科大学商学部商学毕业 配偶者は北京人

#### Profile

飲食店やホテルの事業開発と運営が専門。 幼少より18歳まで家業の日本料理店で料理修行をはじめる。その後、中国料理3年、イタリア料理を3年学んだのち、ソムリエに転向。東京都内の著名なイタリア料理店やフランス料理店でソムリエとして活躍。30歳以降は、飲食店やホテルの事業開発や再生事業などを多数手がける。料理人からソムリエ、企画、開発、運営、人財育成まで外食産業全ての分野で積み上げたキャリアと実績が自身の強み。市場調査から事業企画、開発、運営まで開発の要素全てにイニシアティブをとり事業を成功へと導くビジネスプロデューサー。





## 専門資格 受賞歴

#### 専門資格

## 2003年 Senior Sommelier

シニアソムリエ資格取得

2003年、日本のワイン業界で最も権威の高い日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ取得。本資格取得条件は、飲食業界で10年以上の経験、かつソムリエ資格取得後3年以上経過した者が受験資格を得る。1987年に資格制度開始以来、2018年時点で2842名の有資格者を認定している。





#### 受賞歴

#### 2007年

#### L'ORDER DES COTEAUX DE CHAMPAGNE 「CHEVALIER」受任



#### Ordre des coteaux de Champagne の歴史

1650年頃、ルイ14世宮廷の美食を好む貴族たちが銘醸ワインを楽しむ会を設立したことに由来する。1956年以降、世界で4000名が騎士団に加入している。

#### Chevalier

2007年、Deutz社よりChevalierを叙任。2005年に東京での 叙任が始まって以来、日本におけるソムリエとしては最も早 期の受任。

# 专业知识1

# 日本酒

日本酒にも精通し、これまでのべ10000人以上の参加者が集う 日本酒講義を開講。現在は、中国北京を拠点に日本酒の輸入販売事業を展開している。





# その他、ウィスキー、チーズ、コーヒー、紅茶、葉巻などに精通する











## 専門知識 2

## ホテル管理

駿台観光&外語専門学校にてホテルコースの非常勤講師を2008年から3年間勤めた経験を持つ。ホテル管理のプロフェッショナルを多数育成。











# 人財育成

2008年から2010年までの3年間、サービス産業における幅広い経験値から人財育成を専門に活動。従業員3500人のホテル運営会社で人財育成の責任者として数多くのサービスパーソンを指導した経験を持つ。接遇の基本から、マネジメント、花道、茶道などの日本の伝統文化まで指導し、多数のサービスパーソンを育成した。







# 幼少から家業の日本料理店で調理の基礎を学ぶ



#### 日本料理を幼少から学ぶ

幼少から18歳まで家業の日本料理店で調理の基礎を学ぶ。幼少から九州熊本の大自然に育まれ、極上の素材を毎日目の当たりにしてその感性を磨いた。

素材の目利きから、調理方法、料理に合わせた器の選定など日本料理と触れ合う中でのちに外食産業へと身を投じていく。





# 1998年、ミシュラン三ツ星のイタリア料理店 Ristorante Enoteca Pinchiorri Tokyo へ



#### イタリア料理とワインを学ぶ

1998年,イタリアのフィレンツェでミシュラン三ツ星を獲得したリストランテ・エノテーカ・ピンキオーリの東京店へ。系列店の「TRATTORIA I PRIMI」を経て「Ristorante Enoteca Pinchiorri Tokyo」でイタリア料理とワインの基礎知識、そしてグランメゾンのサーヴィスを学ぶ。















# 2001年、ソムリエとして新たなスタート



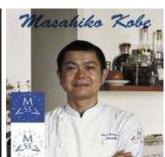
# 憧れの神戸勝彦シェフのもとで ソムリエとして修行 イタリア料理「Ristorante Massa」へ

「料理の鉄人」でイタリアンの鉄人として活躍中の神戸勝彦氏がオーナーとして独立開業した「Ristorante Massa」へソムリエとして入社。憧れの同氏のもとでイタリア料理の見識を深め、ソムリエとしてのスタートを切る。当時、東京で1ヶ月間予約が取れないイタリア料理店として話題に・・・。











# 2002年、初めての飲食店開業経験















# 初めての飲食店開業を経験 イタリア料理 TRATTORIA ARIETTA

2001年、「TRATTORIA ARIETTA」の開業よりソムリエとしてのオファーを受け有限会社ケーツーエス入社。デザインホテルの先駆けであるホテルアリエッタのメイ スダイニングとして初めての飲食店開業を経験する。ソムリエとしてだけなく、仕入管理や会計業務など店舗運営業務全般を担当してアシタントマネジメントを経験 する。

# 2002年11月、ソムリエとしてイタリア料理界最高の舞台へ



## 2002年11月、イタリア料理の名門 「BICE RISTORANTE TOKYO」 開業より28才でシェフソムリエに抜擢

1926年イタリアミラノに本店を構えて以来、世界8カ国に店舗を展開するイタリア料理の名門「BICE RISTORANTE TOKYO」へシェフソムリエとしてのオファーを受け株式会社ビーチェ東京入社。イタリア料理界最高の舞台に立ち同店のワイン販売促進に貢献する。飲料の購買責任者やアシスタントマネジメント業務を担う。ナチュラルミネラルウォーターの販売では、単店舗で日本一に輝きナチュラルミネラルウォーターの普及販売に貢献する。660平米、120席、客単価12,000円。ワイン販売を通してソムリエとしてのキャリアを高めた時期。

















# 2004年,東京最高級フランス料理店の支配人へ



2004年、東京最高級フランス料理店「RESTAURANT TANGA」の支配人へ。

名門シャンパーニュメゾン「KRUG」が認定する「KRUG ROOM」を併設するRestaurant TANGAにおいて店舗運営と世界中から訪れるVIPゲストをもてなす支配人を担当。













# 2006年、サーヴィスマンから飲食店プロデュサーへ

カトープレジャーグループからのヘッドハンティングにより、 高級うどん業態「麺匠の心つくし つるとんたん」のプロデューサーへ





飲食店やホテルの運営で年商200億円のプロデュース企業カトープレジャーグループへ入社。「麺匠の心つくしつるとんたん」のプロデューサーとして、2006年5月には「麺匠の心つくしつるとんたん新宿店」(330平米、100席)の開業を手がける。六本木、丸の内、新宿3店の統括責任者として、わずか1年間で年商12億円、年間70万人の集客を誇る「麺匠の心つくしつるとんたん」ブランド構築に貢献。この功績を認められ、同社が手がける沖縄リゾートホテル開発のリーダーに抜擢される。











# 2007年、第一ホテルの歴史上最年少でゼネラルマネージャー就任

#### 33才で東京第一ホテルOKINAWA GRAND MER RESORTのGM就任

阪急阪神ホテルマネジメントが手がける第一ホテルブランド(全国42ホテル:2007年当時)では歴史上最年少GMとして就任。沖縄県沖縄市の同ホテルのジェネラルマネジメントを担当(年商13億5,000万円、総従業員数200名、300ルーム)。年商6億5,000万円の赤字ホテル事業をわずか1年で年商13億5,000万円に成長させ、第一ホテルグループ全国42ホテルのうち年間収益向上率で最優秀ホテルとして表彰される。沖縄市商工会議所1号議員としても活動し、2008年よりプロ野球球団広島東洋カープの沖縄キャンプオフィシャルホテル誘致に成功。2008年度は15億円に売上高を伸ばし、同ホテルの資産価値を6億円から25億円へと高める。また、沖縄県国頭郡恩納村にてコンドミニアム型リゾートホテル「Kafuu Resort Fuchaku Condo-Hotel」の事業開発リーダーとしてリゾートホテル開発業務を兼任。





#### コンドミニアム型リゾートホテル「Kafuu Resort Fuchaku Condo-Hotel」事業開発







# 2008年4月、加藤総合開発研究所ジェネラルマネージャー就任

## 年商300億円、従業員3,500人企業の人材育成を担当。







2008年4月には、カトープレジャーグループのシンクタンクである加藤総合開発研究所のジェネラルマネージャーへ就任。新規事業開発と人材能力開発を担う同社において、社内外の教育研修活動で多くの人材育成に貢献。在任期間3期で新入社員教育からマネジメントクラスまで合計5,000人以上を対象に教育研修を実施。「現場ですぐに活用できるスキルや知識を身につける」をコンセプトに接遇の基本から専門知識、技術、技能習得まで一貫して指導。自らの豊富な現場経験に裏打ちされたサービス哲学と密着した指導で数多くの人材を生み出す。

大阪外食産業協会新入社員研修専任講師 駿台観光&外語専門学校ホテルコース非常勤講師



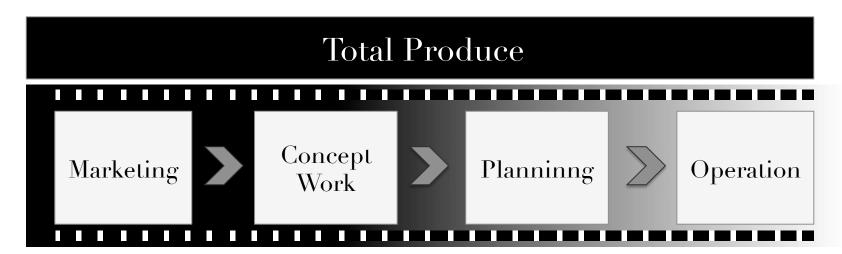
# 2011年3月北京で独立。サービスビジネスの総合プロデュースを開始。

# 事業企画から運営まで一貫して行う「Total Produce」

弊社の強みである「Total Produce」とは、

- ① マーケティング (Marketing)
- ② コンセプトワーク (Concept work)
- ③ プランニング (Planning)
- ④ オペレーション (Operation)

という事業開発のすべてを自社で一貫して行う事業開発の手法です。事業開発 プロセスのすべてにイニシアティブをとり、収益を予測しながら事業を推進す ることで事業を成功へと導きます。





#### 2015年11月 「日本料理 東也 Toya」開業

Add: Fenghuayuan 21hao Lingmaqiaolu Chaoyangqu Beijing

北京冈幸餐饮管理有限公司CEO谷岡一幸

2015年12月、中国北京にて「日本料理 東也」開業。 周囲を森に囲まれた隠れ家で日本の食文化を体験できるご紹介制日本料理店。 面積260平米30席。顧客消費単価5万円の北京最高級日本料理業態。中国政財界 の著名人をはじめ、中国芸能界のトップスターが通う日本料理店。



#### 2018年7月 日本料理 公之 Koji 開業

Add: 3F NUO Hotel Jia 2 hao Jiangtailu Chaoyangqu Beijing

北京公之餐饮管理有限公司CEO谷岡一幸

北京最高級ホテル「NUO HOTEL」3階に日本料理公之を開業。普段の会食からビジネスシーンまで幅広く利用できる日本料理店。顧客消費単価は1万円を設定し、650平米の店内に50席を設ける。日本料理の枠にとらわれない自由な発想の料理が楽しめる日本料理店。

#### 販売ブランドの紹介







#### 中国での日本酒販売事業

日本酒のトップブランド「JIKON」をはじめ、 12蔵元と中国独占販売契約を締結し、日本酒の 輸入販売事業を開始。現在50種類の日本酒を輸 入販売している。 而今 木屋正酒造 Jikon Kiyashoshuzo

Ohmine大嶺酒造OhmineOhmineshuzo

一白水成福禄寿酒造IppakusuiseiFukurokujyushuzo

花之香 花の香酒造 Hananoka Hananokashuzo

雪之美人 秋田醸造株式会社 Yukinobijin Akitajyozou.co

常山 常山酒造 Jozan Tokoyamashuzo

美潮 仙頭酒造場 Mishio Sento shuzo

浪乃音 Naminoto Naminotoshuzo.co

残草蓬莱大矢孝酒造ZarusouhouraiOhyatakashishuzo

# 長文にもかかわらず、 ご覧いただきありがとうございます!

谷岡一幸