



帝国ホテル

<https://www.imperialhotel.co.jp>

歴史にふさわしく More Imperial
than ever
未来にふさわしく 130th

2021年（令和3年）6月17日

帝国ホテル第11代料理長／初代総料理長
村上信夫 生誕100周年記念企画

- ・ 帝国ホテル在職中の功績の展示
- ・ 村上信夫生誕100周年とバイキングの日

期間：7月1日（木）～8月31日（火）

場所：本館17階 ロビー

ブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」



左：帝国ホテル第11代料理長／初代総料理長 村上信夫
右上：村上の時代から受け継がれてきたメニューを期間限定でご提供
「スズキのカフェ・ド・パリ風 ブールブランソース」
右下：1964年東京五輪の選手村にて（写真中央）

帝国ホテル 東京は、“ムッシュ”の愛称で親しまれた、帝国ホテル第 11 代料理長／初代総料理長 村上信夫（むらかみのぶお）の生誕 100 周年を記念し、8 月 1 日の「バイキングの日*」に合わせて、その功績を紹介する企画展示と、村上とゆかりのあるメニューの提供を、7 月 1 日（木）から 8 月 31 日（火）まで本館 17 階ロビー並びにブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」にて行います。

*開店記念日である 8 月 1 日を「バイキングの日」として制定（日本記念日協会認定）。



村上信夫は、1939 年に見習いとして帝国ホテルに入社し、1969 年に 49 歳で帝国ホテル第 11 代料理長に就任。以降 26 年間、ホテルでご提供する料理全般にわたる総責任者として活躍しました。また、在職中の 1960 年から 9 年間、NHK「きょうの料理」にレギュラー出演し、お茶の間の人気者として一般家庭にフランス料理を広める役割を担ったほか、1964 年の東京五輪選手村食堂では料理長のひとりとして、全国から集まった料理人に調理技術を伝え、日本におけるフランス料理の発展に貢献しました。また、東京五輪に際しては、料理を大量に供給するために、食材の冷凍保存に要する設備や調理法の調査・研究に携わり、その後の日本における冷凍技術の普及を後押しすることになりました。

本企画では、2005 年にその生涯を終えるまで終生現役を貫きフランス料理の普及に努めた村上信夫の生誕 100 周年を記念し、村上の著書にあるメニューをはじめ、村上が開店に携わった日本初のブフェ形式のレストラン「インペリアルバイキング」の 1958 年開店当時のメニューや、1964 年東京五輪選手村食堂「富士食堂」のレシピブックに残されているメニューを期間限定でご提供いたします。

また、第 14 代東京料理長の杉本雄が、村上信夫へのオマージュを込めて創り上げたメニューもご提供いたします。

詳細は次の通りです。

■企画展示

「帝国ホテル第11代料理長 村上信夫生誕100周年記念展示 写真で綴る、村上信夫『人生はフルコース』その84年の軌跡」

帝国ホテルのみならず日本のフランス料理の発展に尽力した、村上信夫。生誕100周年企画として、村上信夫のポートレートや1964年東京五輪選手村食堂の料理長を務めた当時の写真をはじめ、その人柄で多くのお客さまに愛された彼の功績を、史料と写真でご紹介します。

期 間： 2021年7月1日（木）～2021年8月31日（火）

場 所： 本館17階ロビーおよび「インペリアルバイキング サール」入口

主な展示物： ・写真で綴る 村上信夫 生涯年表

・コックコート、料理ノート、1964年オリンピックメニュー表

・等身大パネル

・バイキング開業当時の写真やメニュー表

※鑑賞無料

お問い合わせ： ホテル事業統括部営業企画課直通 03(3539)8240 (10:00～17:00)

※土日祝除く

■村上信夫生誕100周年とバイキングの日

1958年に日本初のブフェ形式レストラン「インペリアルバイキング」の開店に携わった村上信夫。期間中、村上が自らの著書『村上信夫の料理ノート』『帝国ホテル 村上信夫のフランス料理』に記した料理や、1958年の「インペリアルバイキング」開店当時に提供された料理、また、村上が料理長を務めた1964年東京五輪選手村食堂「富士食堂」のレシピブックに残されている料理を通常のメニューに加えてご提供いたします。東京料理長の杉本雄が村上へのオマージュを込めたメニューも、お客様の目の前で仕上げさせていただきます。

- スズキのカフェ・ド・パリ風 ブールブランソース
村上の時代から作られていたレシピで再現。スズキにアーモンドをまとうせて焼き、ブールブランソース*を添えた、帝国ホテルに代々受け継がれてきたメニューです。

*白ワインとバターを使って仕上げたコクのあるソース



- 魚介のブイヤベース クスクス添え

東京料理長 杉本雄が“ムッシュ”の功績にオマージュを込め考案した新メニューです。

環境に配慮して養殖された鯛の他、夏が旬の鱸、芝海老をたっぷりとお楽しみいただけるブイヤベース。ソースには海老と魚のガラを香ばしく焼き、貝からとったジュース、サフラン、トマトなどでじっくりと煮て、アクセントにペルノーをしっかりと香らせました。

魚介の旨味が染み込んだクスクスとご一緒にお楽しみください。



村上ムッシュへのオマージュ (帝国ホテル 第14代東京料理長 杉本 雄)

村上ムッシュは、1964年東京五輪の際、約60万食と見込まれた選手村での食事を用意するために冷凍食材の研究を行いました。食材ごとにどのような冷凍方法・解凍方法が良いのかを試行錯誤して、冷凍食材を使用したメニューの実現に至り、前年に行われた試食会では、「冷凍食品とそうでないものとの区別がまったくつかない」との評価をいただいたそうです。本企画のために私が考案したメニュー「魚介のブイヤベース クスクス添え」は、国産の冷凍魚介を使用し、冷凍食材でどれだけおいしいものができるか、という挑戦でもあります。また、現在コロナ禍で需要が減り、漁港で出荷できない魚を多く抱える業者の方々への想いも込め、冷凍魚介の使用はSDGs（持続可能な開発目標）に掲げられているフードロスを減らす取り組みにもつながると考えています。



その他、バイキングの礎を築いた“ムッシュ”の味をご提供します。

- ・ 帝国ホテル伝統のポテトサラダ ミモザ風
- ・ シーフードマリネ
- ・ スモークサーモン
- ・ 野菜たっぷり伝統のカレー
- ・ 桃の冷製スープ 生ハムとミント添え
- ・ 洋ねぎと鶏のスープ
- ・ チキンのフリカッセ

など



期間： 7月1日（木）～8月31日（火）

場所： 本館17階 ブフェレストラン「インペリアルバイキング サール」

営業時間と料金： ランチ／ 11:00～15:00（閉店）

平日 8,800円、お子様 5,300円

土日 11,000円、お子様 6,600円

ディナー／ 17:30～20:00（閉店）

平日 12,100円、お子様 7,300円

土日 14,300円、お子様 8,600円

※お子様料金は、4～12歳

※いずれも消費税込、サービス料別

※ご利用時間には制限がございます。

※毎週月曜日～木曜日のディナーは休業しております

（6月17日現在）

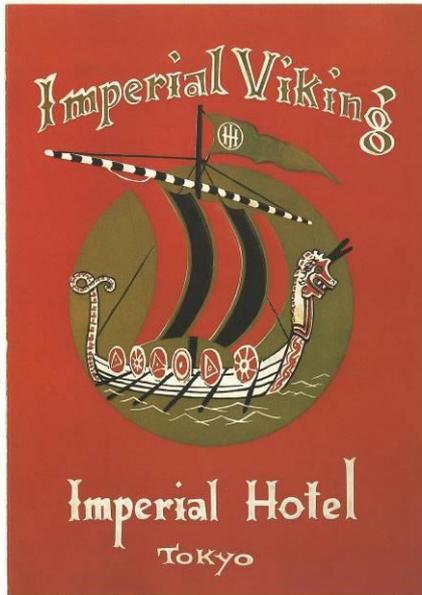
お問い合わせ・ご予約： 「インペリアルバイキング サール」 03-3539-8187

ご予約はWEBからも承ります。

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/sal/>

—8月1日はバイキングの日—

「バイキング」という新しい食のスタイルが帝国ホテルで誕生したのは1958年のことです。当時パリで修行中だった村上信夫に、総支配人から北欧の伝統料理「スモーガスボード」習得の命が下りました。「スモーガスボード」とは、肉・魚・野菜などの各種料理を食卓に並べ自由に取り分けて食べる北欧の伝統料理です。



この料理を学んで帰国した村上によって、1958年8月1日に日本初のブフェレストラン「インペリアルバイキング」がオープン。当時上映されていた映画「バイキング」で海賊たちが豪快に食べるシーンがイメージにぴったりだということで、その名が付けられました。以来、日本で「バイキング」と言えば、ブフェレストランを指すまでに広まり、50周年を迎えた2008年には、レストランの開業日である8月1日が「バイキングの日」に制定されました。



上＝開業当時の「インペリアルバイキング」
メニュー表紙

右＝オープン当時の本館料理長・一柳一雄（右）と
新館料理長・村上信夫（左）

【ご参考】

■帝国ホテル 第11代料理長/初代総料理長 村上信夫の功績

村上信夫は、昭和、平成の激動の時代に帝国ホテルの料理長を務め、日本におけるフランス料理の発展にも貢献しました。

1939年に見習いとして帝国ホテルに入社。1955年から欧州に料理研修で留学し、フランスのリッツ パリでオーギュスト・エスコフィエの直弟子に師事しました。1969年に再び欧州へ料理研修に赴いた後、第11代料理長に就任。以来1996年まで26年にわたって料理長を務めました。

1958年、村上は新たなレストランのオープンにあたり、北欧の伝統料理「スモーガスボード」を研究して、日本初のブフェ形式レストラン「インペリアルバイキング」の開店を主導。日本においてブフェ形式のレストランが「バイキング」という代名詞で広まるきっかけとなりました。

1964年の東京五輪では、選手村食堂のひとつ「富士食堂」の料理長として、さまざまな国の料理を習得するため、大使夫人から直接料理を学ぶなどして、各国選手のために腕を振るいました。大会後、村上の下に日本全国から集まった料理人たちが地元に戻って洋食店を開いたことは、日本各地に洋食文化が広まるきっかけにもなりました。また、料理を大量に供給するために、食材の冷凍保存に要する設備や調理法の調査・研究が進められ、村上は積極的に冷凍食材の使用に挑戦しました。これは、その後の日本における冷凍技術の普及を後押しすることになりました。

1975年に英国のエリザベス二世女王陛下が来日し、帝国ホテルで開催された午餐会に村上が創作した魚料理は、今でも女王陛下の名前を冠したメニューとして残っています。

その他、1960年からNHK「きょうの料理」に講師として長年出演。フランス料理の発展のみならず、一般家庭への洋食の普及にも貢献しました。

■村上信夫プロフィール（1921年 - 2005年）

- | | |
|-------|---|
| 1921年 | 5月27日東京生まれ |
| 1939年 | 見習いとして帝国ホテル入社 |
| 1955年 | 渡欧し、ベルギーの日本大使館、57年にはフランスのリッツ パリで学ぶ。 |
| 1958年 | 新館料理長に就任。
日本初のブフェレストラン「インペリアルバイキング」の開店に尽力。 |
| 1964年 | 東京オリンピック選手村食堂の料理長の一人として活躍。 |
| 1969年 | 帝国ホテル11代料理長に就任 |

- 1970年 帝国ホテル総料理長に就任
- 1975年 英国エリザベス女王来日の際の午餐会におけるメニューを考案。のちに帝国ホテルの名物料理のひとつとなる「車海老と舌平目のグラタン “エリザベス女王” 風」が誕生。
- 1984年 黄綬褒章 受章
- 1985年 現代の名工 受章
- 1994年 勲四等瑞宝章 受章
- 2000年 フランス農事功労章 シュヴァリエ 受章
- 2005年 8月2日 84歳で永眠