



村上 昇三 (むらかみ しょうぞう)

1976年生まれ、福岡出身。長年、地元の洋菓子店で腕を磨いたのち、ベーカリーに転職。独学で身に付けた知識と技術で有名ホテルなどでめきめきと実力をつけ、現在はブランジェリーで販売しているパンをはじめ、各レストラン、婚礼、宴会、デザートブッフェに至るまで、ホテル内のパンに類するすべてを担当する。ホテルならではの良い素材を使用し、味やビジュアルにも趣向を凝らしたバラエティ溢れるパンが好評。

村上シェフのコメント

「パン作りにおいて最も大切なのは、発酵と熟成のコントロールを頭の中で描けるか。贅沢な手間暇と素材を使用して丁寧なパン作りが出来るはこのホテルだからこそ。パンを通じて、セントレジスのファンを増やすことが僕の使命です。ホテルでしか味わえない素材にこだわった1ランク上のアイテムを、お客様に楽しんで頂けるベーカリーにしたい。」

経歴

平成12年3月大阪あべの辻製菓専門学校卒業

平成8年4月有限会社ブランシェ高木入社（洋菓子店）～専門学校入学まで

平成12年4月ホテルニューオータニ大阪製菓ベーカリー部門勤務

平成14年9月ニューオータニ神戸ハーバーランド製菓ベーカリー部門勤務

平成18年5月ビービーネット株式会社入社

ヴィクトワール神戸元町店店長代理（6月～）店長



3-6-12 Hommachi, Chuo-Ku, Osaka, 541-0053
t) 06-6258-3333 / RestaurantReservations.osaka@stregis.com

平成20年2月

西宮商品センターセンター長（百貨店催事用パン製造、店舗向け新商品開発、冷凍生地製造等）

平成20年7月

株式会社餃子計画に転籍（事業部譲渡の為）

平成 22 年 8 月セントレジスホテル大阪入社