



セント レジス ホテル 大阪 ペストリーシェフ 伊藤 慎二

1969 年生まれ、大阪出身。実家がケーキ店を営んでいたことから自然とお菓子の道へ進む。ウェスティンホテル東京のエグゼクティブペストリーシェフ鈴木一夫氏の愛弟子でもある。この道 30 年のベテラン職人。グラス（氷菓）を使ったアシェットデセール コンテストにて優勝、またジャパンケーキショー プティガト一部門では「金賞」を受賞するなど、華やかな経歴を持つ。口に入れたとたんに溶ける定番の苺ショートは、一度食べたら忘れられない人気商品のひとつ。

伊藤シェフのコメント

「ケーキ作りで大切にしているのは、“きちんと丁寧に”。作り手にとっては 100 台作った中の 1 つでも、お客様にとっては唯一のケーキ。おひとりお一人にベストなクオリティで食べていただきたいので、現状に満足することなく日々ベストを追求して改良しています。一番嬉しいのは「美味しい」が聞けたとき。お客様のその一言を聞きたい自分のために、ケーキを作っているのかも知れません。」

職歴

昭和 63 年	株式会社ロワール入社（兵庫）	洋菓子製造に携わる
平成 3 年	スイスベーカリー入社（大阪）	
平成 6 年	株式会社ピースリー入社（東京）	「ラ・ポム ベール」洋菓子部門
平成 10 年	パンパシフィックホテル横浜	入社 ペストリースーパーバイザー
平成 13 年	ウェスティンホテル東京	入社
平成 15 年	神奈川県洋菓子作品展	協会長賞を受賞
平成 15 年	ジャパンケーキショー	プティガト一部門金賞受賞
平成 17 年	アシスタントペストリーシェフに就任	
平成 20 年	タイ国ロイヤルオーキッド	シェラトンホテルにて洋菓子の技術指導を行う
平成 21 年	アシェットデセール	コンテスト 優勝
平成 22 年 8 月	セント レジス ホテル 大阪	入社 ペストリーシェフに就任