

## MOMAJ 役員名簿 2010

<b>名誉会長</b>	嶋村 光夫	ロイヤルパークホテル 技術指導者
<b>会長</b>	石橋 伸康	大和情報サービス(株) 代表取締役会長
<b>副会長</b>	北岡 尚信 アンドレ・パッション 服部 幸應 緑川 廣親	ミュゼ・ド・キタオカ プティ・ポワン 代表取締役 (株)アンドレ・パッション 代表取締役社長 学校法人服部学園 理事長・校長 京王プラザホテル 名誉総料理長
<b>監査役</b>	ジャン・シャルル・クルーアン	フランス食品振興会 アジア代表
<b>事務局長</b>	大沢 晴美	フランス料理文化センター 事務局長
<b>理事及び担当</b>		
財務担当：	嶋村 光夫 石橋 伸康 竹山 満	ロイヤルパークホテル 技術指導者 大和情報サービス(株) 代表取締役会長 CIES The Food Buisness Forum, Japan, K.K. 代表
食材アカデミー担当：	北岡 尚信 伊佐 武二 加藤 信 小林 幸恵 小山 裕久 田辺 由美 本間 るみ子 山本 益博	ミュゼ・ド・キタオカ プティ・ポワン 代表取締役 ホテルニューオータニ 最高料理顧問 学校法人古屋学園 二葉製菓学校 校長 フランス食品振興会 副代表 学校法人平成学園 平成調理師専門学校 校長 ワインアンドワインカルチャー 代表 (株)フェルミエ 代表 (株)マスヒロジャパン
日仏関係広報担当：	アンドレ・パッション ドミニック・コルビ 藤井 克昭	(株)アンドレ・パッション 代表取締役社長 ル・シズイエム・サンス・ドエノン ガストロミ・プロフェッサー (株)藤井商事 代表取締役社長
食育担当：	服部 幸應 江上 栄子 フィリップ・ソーゼット 田中 健一郎 田中 幸雄 廣瀬 喜久子 福田 順彦 米津 春日	学校法人服部学園 理事長・校長 江上料理学院 院長 エスプリ・フランセ 代表取締役 帝国ホテル 総料理長 学校法人大和学園 京都調理師専門学校 校長 学校法人誠心学園 理事長・校長 (株)セルリアンタワー東急ホテル 料飲統括・総料理長 リーガロイヤルホテル 料理特別顧問
技術・情報担当：	緑川 廣親 上柿元 勝 鎌田 昭男 島田 進 中村 勝宏 吉田 菊次郎	京王プラザホテル 名誉総料理長 (株)オフィス・カミーユ 代表取締役 (株)東京ドームホテル 常務取締役総料理長 パティシエ・シマ 代表取締役 ホテルメトロポリタンエドモント 名誉総料理長 (株)ブルミッシュ 代表取締役社長

## Constitution du bureau MOMAJ 2010

<b><u>Président d'honneur</u></b>	Mitsuo Shimamura	Moniteur de technique, Royal Park Hotel
<b><u>Président</u></b>	Nobuyasu Ishibashi	Président, Daiwa-Joho-Service S.A.
<b><u>Vice-Président</u></b>	Katsunobu Kitaoka	P.D.G., Musée du Kitaoka Petit Point
	André Pachon	P.D.G., André Pachon S.A.
	Yukio Hattori	Président, Ecole Hattori
	Hirochika Midorikawa	Chef Exécutif, Keio Plaza Hotel
<b><u>Auditeur</u></b>	Jean-Charles Crouin	Directeur de l'Asie, SOPEXA
<b><u>Secrétaire générale</u></b>	Harumi Osawa	Secrétaire Générale, French Food Culture Center
<b><u>Administrateur et son comité</u></b>		
Finances :	<b>Mitsuo Shimamura</b>	<b>Moniteur de technique, Royal Park Hotel</b>
	Nobuyasu Ishibashi	Président, Daiwa-Joho-Service S.A.
	Mitsuru Takeyama	Président, CIES The Food Business Forum, Japan, K.K.
Académie de Produits :	<b>Katsunobu Kitaoka</b>	<b>P.D.G., Musée du Kitaoka Petit Point</b>
	Takeji Isa	Conseil supérieur, Hotel New Otani
	Makoto Kato	Directeur, Ecole Futaba-Seika Furuya
	Sachie Kobayashi	Vice-directrice, SOPEXA
	Hirohisa Koyama	Président, Ecole Heisei
	Yumi Tanabe	P.D.G., Wine and wine culture
	Rumiko Honma	P.D.G., Fermier S.A.
	Masuhiko Yamamoto	P.D.G., Masuhiko Japan S.A.
Communication franco-japonaise :	<b>André Pachon</b>	<b>P.D.G., André Pachon S.A.</b>
	Dominique Corby	Gastronomie Producer, Le 6 <sup>ème</sup> Sens d Oenon
	Katsuaki Fujii	P.D.G., Fujii-Shoji S. A.
Education du goût :	<b>Yukio Hattori</b>	<b>Président, Ecole Hattori</b>
	Eiko Egami	Présidente, Ecole Egami-Ryori
	Philippe Sauzedde	P.D.G., Esprit Français
	Kenichiro Tanaka	Chef Exécutif, Hotel Impérial
	Yukio Tanaka	Président, Ecole Taiwa
	Kikuko Hirose	Présidente, Ecole Seishin
	Nobuhiko Fukuda	Chef Exécutif, Cerulean Tower Tokyu Hotel
	Harubi Yonezu	Conseil supérieur, Rihga Royal Hotel
Techniques et information :	<b>Hirochika Midorikawa</b>	<b>Chef Exécutif, Keio Plaza Hotel</b>
	Masaru Kamikakimoto	P.D.G., Office Camille S.A.
	Akio Kamata	Chef executif, Tokyo Dome Hotel
	Katsuhiro Nakamura	Chef exéctif, Hotel Metriopolitan Edmont
	Susumu Shimada	Président, Pâtissier Shima
	Kikujiro Yoshida	P.D.G., Boulmich S.A.

( Ordre alphabétique )