

2023年8月23日

JR九州ホテルマネジメント株式会社

## 長崎マリオットホテル 総料理長就任のお知らせ

JR九州ホテルマネジメント株式会社が運営する長崎マリオットホテル（長崎県長崎市 総支配人：サイ ウエスト）は、2023年4月1日付で佐賀県嬉野市出身の榮岩雅幸（はえいわ まさゆき）が総料理長に就任したことをお知らせします。



### 略 歴

榮岩 雅幸（はえいわ まさゆき） 佐賀県嬉野市出身。55歳。

35年に亘って、主にホテルレストランで手腕を振るい続けてきた榮岩は、若手時代に料理研修のため渡仏し、南仏エクサンプロヴァンス地方をはじめ3軒のレストランで経験を積んだ後、福岡・東京の国内大手ホテルチェーンや外資系ホテルにて料理長を歴任、直近では、2007年に開業した5つ星ラグジュアリーホテル「ザ・ペニンシュラ東京」の料理長として、その開業時より素材の持ち味を巧みに引き出した美食を提供。同ホテルのコンチネンタルダイニング「ザ・ロビー」のアフタヌーンティーでは、高い技術とセンスを融合したセイボリーが好評を博しておりました。

2023年に長崎マリオットホテル総料理長に就任。長崎県の新鮮な素材を活かし、フランス料理の技法を取り入れた創造性に溢れる料理を提供いたします

### 総料理長 榮岩雅幸 コメント

西九州で生まれ育った私は、調理師人生の集大成として「九州初のマリオットホテル」で料理に携わることができることを大変嬉しく思っています。長い歴史の中で育まれた長崎独自の食文化、海と山に囲まれた自然豊かな環境、そして生産者の皆さまの思い。長崎のこだわりを、国内外のゲストへ料理を通じて伝えていくことが私の使命だと感じております。

「長崎へ、九州へまた行きたい」と心より感じていただけるための時間と空間、美味しい料理を通じて、長崎の魅力を更に引き出してまいります。



### 総支配人 サイ ウェスト コメント

豊富な知識と経験を備えた榮岩雅幸が「長崎マリオットホテル総料理長」としてチームに加わることを大変嬉しく思います。佐賀県嬉野市出身であることを活かし、長崎は元より西九州の新鮮な素材を活かした「地産地消の、ゲストの心に残る料理」の開発に、榮岩は熱心に取り組んでいます。長崎マリオットホテルでは、長崎を訪れるゲストはもちろん、地元長崎の皆さまにも、長崎の食文化の粋を集めた素晴らしい「ダイニングエクスペリエンス」が提供できることを確信しています。

### ホテルレストラン概要

長崎を象徴する稲佐山と港の風景を一望する「オールデイダイニング／バーラウンジ」や、紅葉や桜など季節の樹木に囲まれたガーデンの中の「スペシャリティレストラン」など、マリオットホテルならではのプレミアムな空間でお食事をお楽しみ頂けます。どうぞご期待ください。

	種別	備考
1	オールデイダイニング	趣向を凝らした朝食ビュッフェの他、ランチ・ディナーを提供します。開放的なテラスでのお食事も可能です。
2	バーラウンジ	稲佐山や長崎港を望む広々としたラウンジ空間では、様々なカクテルは勿論、優雅な午後のひとときをアフタヌーンティーでお過ごしいただけます。
3	スペシャリティレストラン	ガーデンに面した贅沢な空間で、長崎が誇る長崎和牛をはじめとした「鉄板焼」と、本格的な「江戸前鮎」を提供します。

**Wonderful Nagasaki Hospitality, Always.**

世界品質のナガサキホスピタリティを全てのゲストへ