

2023年9月21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 シェフパティシエ就任のお知らせ

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9月1日付で熊本県熊本市出身の清田祥吾（きよたしょうご）がシェフパティシエに就任したことをお知らせします。



長崎マリオットホテルでは、「オールデイダイニング」で提供するデザートその他、ランチタイムよりご利用頂けるアフタヌーンティーで、長崎や九州の素材にこだわった、目にも鮮やかなスイーツをお楽しみいただきます。また、イートインやお持ち帰りも可能な「Grab&Go」では焼き菓子やショコラをご用意し、宿泊ゲストは元より地元のゲストもお待ちしております。

略 歴

清田祥吾（きよた しょうご） 熊本県熊本市出身。36歳。

2007年に専門学校を卒業後、名古屋マリオットアソシアホテルのベーカリーペストリーよりキャリアをスタート。イタリアンレストランやカフェレストラン等での経験を経た後に、九州へ拠点を移し、ハウステンボス園内ホテルや市中店舗の起ち上げでキャリアを重ね、この度長崎マリオットホテルのシェフパティシエに就任いたしました。自ら考案したスイーツをゲストへ提供することに無上の喜びを感じると同時に、「ひとつひとつのスイーツがゲストとの真剣勝負」との緊張感を保ちながら日々素材に向き合っています。九州をはじめとした各種コンテストにも積極的に参加し、数多くのパティシエと競い合いながらその技量を高め続けており、長崎マリオットホテルにおいても創造性に溢れるスイーツでゲストへ豊かな時間を提供いたします。

〔受賞歴〕

2016年	全九州洋菓子実技コンテスト	優勝（飴細工）
2016年	福岡県洋菓子技術コンテスト大会 九州大会	優秀賞（グランガトー）
2017年	福岡県洋菓子技術コンテスト大会 九州大会	準優勝（飴細工）
2017年	長崎県洋菓子コンテスト	金賞・銀賞（飴細工）
2018年	福岡県洋菓子技術コンテスト大会 九州大会	優勝（飴細工）
2018年	熊本県ピエスアーティストティックコンテスト 九州大会	グランプリ（飴細工）
2022年	ファーストトライアルコンペティション ファイナリスト	最優秀味覚賞
2023年	ファーストトライアルコンペティション ファイナリスト	サステナビリティ賞



オレンジとチョコレートのムース



オレンジのパウンドケーキ



2023年コンペティション出品
飴細工「ミツバチの女王」

シェフパティシエ 清田祥吾 コメント

かつて長崎街道を通じて各地へ砂糖文化が伝播していったシュガーロードのように、長崎マリオットホテルのスイーツをお召し上がりになった「ゲストの笑顔」が国内外へ広がっていくお手伝いのできれば、と思っております。自然豊かな長崎県には、生産者の思いが詰まった美味しいフルーツがたくさんあります。これまで培った経験と技術を活かして「長崎の魅力」「作り手の思い」を乗せたスイーツをたくさん作っていきますので、長崎マリオットホテルの洗練された空間と併せてお楽しみ頂けると幸いです。

総料理長 榮岩（はえいわ）雅幸 コメント

様々なコンテストでの受賞歴を有し、確かな技術と経験を持つ清田祥吾を長崎マリオットホテルの「シェフパティシエ」として、チームの一員に迎えることができ、大変嬉しく思っております。清田の美的センスと研ぎ澄まされた感性で、長崎マリオットホテルのスイーツにどのような魔法をかけてくれるか、大変楽しみにしております。砂糖文化を広めた長崎の地より、清田が発信するシュガーロードが、日本全国はもちろん世界へ繋がっていくものと信じております。長崎マリオットホテルのスイーツにどうぞご期待ください。

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