広報 - 01

# NEWS RELEASE

憧れの異世界。 HUIS TEN BOSCH

2024年11月14日

## ホテルヨーロッパ 吉翠亭・戎座
## 料理長と副料理長のマイスター認定について
### 令和6年度
### 全技連マイスター＜料 理 長 松元孝喜＞
### 長　崎マイスター＜副料理長 水谷芳樹＞

ハウステンボス株式会社（本社：長崎県佐世保市/代表取締役社長執行役員　ＣＥＯ 髙村 耕太郎）は、ホテルヨーロッパ内の日本料理「吉翠亭」と鉄板焼「戎座」の料理長である松元孝喜が「全技連マイスター」、そして副料理長である水谷 芳樹が「長崎マイスター」に本年度認定されましたことをご報告いたします。

優れた技術を持ち、後継者の育成に熱心である「長崎マイスター」への認定は、２０２０年の松元に続き２人目ということもあり、ふたりの長年にわたる活動や継承に取り組んだ結果が繋いだものだと受け止めています。また、松元においては全国技能士会連合会が定めた条件を満たす技能者「全技連マイスター」に認定され、今後も技能と知識の伝承に高い志と意欲を持って活動してまいります。

いずれも１０月と１１月に認定証受賞式を終えており、これを記念した認定記念特別メニューを提供するディナー＆美食会も開催いたします。是非、この機会に実を結んだ技術が光る美食をご堪能ください。

【写真　　左：松元孝喜 料理長　　右：水谷芳樹 副料理長】

【松元孝喜（まつもと こうき）】

1968年　鹿児島県生まれ（11月18日）
　　京都市の老舗料亭で日本料理の道へ入り、その後20年に渡り
　　京都の料理旅館、料亭・ホテルなどで修業、料理長を歴任
2000年　専門調理師・調理技能士　取得
2007年　吉翠亭開業準備のためハウステンボス株式会社　入社
　　ホテルヨーロッパ　吉翠亭・戎座 開業
2009年　皇太子殿下の2度の行啓においてお食事を担当
2013年　ふぐ処理師 取得
2014年　長崎県職業能力開発関係知事表彰 受賞
2015年　専門調理食育推進員 取得
2018年　職業訓練指導員(県知事免許) 取得
2020年　長崎マイスター　認定
2021年　調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰（調理業務功労者）受賞

【水谷芳樹（みずたに よしき）】

1975年　長崎県生まれ（1月30日）
1994年　福岡調理師専門学校 卒業
2012年　ハウステンボス株式会社 入社
2015年　ふぐ処理師 取得
2017年　専門調理師・調理技能士 取得
2018年　内閣府認定　日本技能調理士協会　会長表彰
2020年　専門調理食育推進員　取得
2022年　職業訓練指導員（県知事免許）取得
2023年　長崎県職業能力開発関係知事表彰　受賞

≪全技連マイスターとは≫

職業能力開発促進法に基づき実施されている技能士検定制度の特級・１級又は単一等級の試験に合格した技能士で２０年以上の実務経験と優れた技能及び活動実績を持ち、後進の育成並びに技能の伝承に熱心な技能士であると認定された方。

≪長崎マイスターとは≫

長崎県の優れた技能者で、特に後継者の育成に熱心な方を長崎マイスターとして認定された方。また、その活動を通じて、技能の維持・継承や技能者の社会的評価の向上を図り、ものづくりの振興を進めることを目的とする。

＜副料理長　水谷芳樹 長崎マイスター認定記念 ディナー＞
日程：２０２５年１月１８日（土）
会場：戎座
時間：１８：００開宴（１７：３０受付）
料金：５０，０００円／ノンアルコール４０，０００円

＜料理長 松元孝喜 全技連マイスター認定記念 美食会＞
日程：２０２５年２月１４日（金）、１５日（土）
会場：吉翠亭
時間：１８：００開宴（１７：３０受付）
料金：３０，０００円／ノンアルコール２８，０００円

ご予約・お問い合わせ：０９５６－２７－０４１４

※美食会メニューのイメージ

《ニュースリリースについてのお問い合わせ先》
ハウステンボス株式会社　秘書・広報課 永谷・井上・中野
TEL 0956-27-0138 FAX 0956-27-0025
ハウステンボス公式ホームページ https://www.huistenbosch.co.jp/