

## 平成26年度長崎県職業能力開発関係知事表彰 日本料理 統括料理長 松元孝喜が受賞しました 12月より記念会席の販売も開始します

ハウステンボス（所在地：長崎県佐世保市）ホテルヨーロッパ内日本料理「吉翠亭」料理長の松元孝喜が、第43回長崎技能士大会にて平成26年度長崎県職業能力開発関係知事表彰を受賞致しましたのでお知らせ申し上げます。

この表彰は県民の技能尊重への気運を高め、技能士の社会的地位の向上を目指す職業能力開発促進月間（11月）の行事の一環として開催された「第43回長崎県技能士大会」において職業能力開発関係において功績のあった技能者を対象に行われたものです。

松元の長年にわたる日本料理の料理人としての活動や後進の育成への取組みを認めていただいた結果として受け止めています。

ハウステンボスは今回の受賞を記念して松元が料理長を務める日本料理「吉翠亭」、鉄板焼「戎座」、和食処「花の家」の3店舗にて12月1日より受賞記念特別メニューを販売致します。

長崎県が認めた料理人が織り成す地元食材を使用した逸品の数々をこの機会にぜひご賞味ください。

### 【松元孝喜（まつもと こうき）プロフィール】

1968年11月18日、鹿児島県生まれ。

京都市の老舗料亭・美濃吉本店竹茂楼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、料理長を歴任する。

2000年、専門調理師（番号8397）・調理技能士（番号0366）を取得。

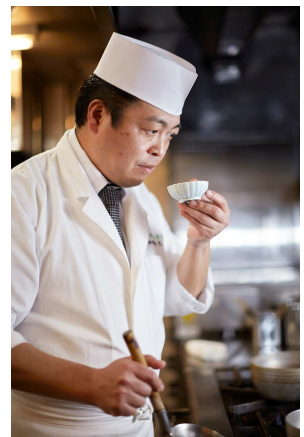
2007年、吉翠亭開業準備のためハウステンボス株式会社に入社。

2009年には、7月のハウステンボスおよび10月の雲仙・東園、吾妻町と皇太子殿下の2度の行啓においてお食事を担当する。

日本料理「吉翠亭」、鉄板焼「戎座」、和食処「花の家」の料理長を務め、場内ホテルのレストラン・宴会において和食料理を一手に担う。

吉翠亭では、年4回の美食会をはじめ、ワイン会や日本酒の会などを開催し、幅広くお客様に支持されている。

地産地消をモットーに、長崎の食材を使った新しい京料理を展開するとともに、これまでに学んできた技術を伝統とし、後進の育成にも注力している。



### 【長崎県知事賞受賞記念メニュー】\*12月1日より販売開始

日本料理「吉翠亭」	：長崎県知事賞受賞記念特別会席	¥27,000（税込・サービス料別）
	長崎県知事賞受賞記念吉翠会席	¥17,000（税込・サービス料別）
鉄板焼「戎座」	：長崎県知事賞受賞記念特別コース	¥27,000（税込・サービス料別）
	長崎県知事賞受賞記念戎座コース	¥20,000（税込・サービス料別）
和食処「花の家」	：長崎和牛本格和風レモンステーキ膳	¥5,500（税込）

《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 経営企画室 高田・中野裕子  
TEL 0956-27-0138 FAX 0956-27-0025  
《お客様のお問い合わせ先》ハウステンボス総合案内ナビダイヤル 0570-064-110  
<http://www.huistenbosch.co.jp/>