

# NEWS RELEASE

広報-06  
花と光の感動リゾート  
**ハウステンボス**

2021年12月2日

## ホテルヨーロッパ 吉翠亭 料理長 松元孝喜 令和3年度調理師関係 厚生労働大臣表彰を受賞

ハウステンボス株式会社（長崎県佐世保市 代表取締役 坂口 克彦）は、ホテルヨーロッパ吉翠亭 料理長 松元孝喜（まつもと こうき）が「令和3年度調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰」を受賞いたしました事を報告いたします。

「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）は調理師免許を有する者であって、常に第一線に在って実際の調理業務に従事し、かつ指導的立場から調理技術の発展及び調理師の資質向上に顕著な功績のあった者を表彰するものです。松元孝喜は1968年鹿児島県生まれ。今後も山海の恵みを大切にし、フードロスの削減などSDGsにも積極的に取り組み、五感で楽しんでいただける料理を開発するとともに、京料理の技術と文化を伝承し後進の育成にも注力してまいります。



### 【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、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」ならびに宴会和食の料理長を務め、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。  
2014年 長崎県知事賞(県の名工)受賞  
2021年 長崎マイスター 認定  
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開発するとともに、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。

【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

### 《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 須田・滝本

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/>