

報道関係者各位

2022年7月20日

## ホテル日航福岡 新総料理長就任のお知らせ (2022年7月1日付就任)

ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄）では、2022年7月1日付で新総料理長に千々松雅敏（ちぢまつ まさとし）が就任したことをお知らせいたします。

千々松は1965年生まれの57歳。1989年の開業の年にホテル日航福岡に入社。

洋食部門で研鑽を積んだ後、2006年にホテル日航熊本にレストランシェフとして就任する。

ホテル日航熊本では洋食料理長、調理部長を歴任。その後、再び現ホテルの副総料理長として着任。

ホテル日航福岡では、7つのレストランおよび宴会場、披露宴など、ホテルで提供する全ての料理を、新たに就任した総料理長 千々松の指揮下で展開してまいります。



### 新料理長プロフィール

千々松 雅敏（ちぢまつ まさとし）

1965年7月10日生まれ / 福岡県出身

1989年6月	ホテル日航福岡	入社
2006年10月	ホテル日航熊本（熊本）	レストランシェフ
2008年4月	ホテル日航熊本（熊本）	洋食料理長
2013年4月	ホテル日航熊本（熊本）	調理部長
2018年6月	ホテル日航福岡	副総料理長（兼）調理部長
2022年7月	ホテル日航福岡	総料理長

### 就任のあいさつ

“料理は畑から始まる”という理念のもと、自社農園である糸島ファームを中心に地産地消の食材を推進し、社会の進化とともに皆様に喜ばれる安心安全で「心」ある料理を創造してまいります。

ホテル日航福岡について ■客室数：360 ■本館：地上14階、地下3階 ■新館：地上3階、地下2階

ホテルグループ「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル（NHI）」の国内8番目のホテルとして1989年7月8日に福岡市博多区に開業。ホテル日航福岡は、JR博多駅(博多シティ)から徒歩3分、利便性に優れたロケーションに位置する博多の国際級ホテルです。ハイクオリティを意識した客室空間はワンランク上の上質な滞在をお約束いたします。また全8種のレストラン&バーでは、博多ならではの旬の食材にこだわったお料理と心温まるサービスでおもてなしいたします。このほか2,000名を収容できる国際会議から大規模なイベントに対応可能な大宴会場「都久志の間」をはじめ、お客様の目的やシーンに合わせお選びいただける大小12の宴会場をご用意しております。また、新館3階の「チャペルプリエール」は、ヨーロッパのゴシック聖堂をモチーフとし、その石材は大聖堂で使用されているもので形造されています。チャペル後方には挙式用としては、西日本最大級のフランス・ケルン社製のパイプオルガンを配し、挙式のみならずコンサートにも対応できる他にはない本格的なチャペルです。

<https://www.hotelnikko-fukuoka.com/>

■報道関係者各位からのお問い合わせ■

株式会社ホテル日航福岡 企画室 TEL:092-482-1119（直通）FAX:092-482-3409

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2-18-25

永渕千晴 [nagafuchi.c@hnf.co.jp](mailto:nagafuchi.c@hnf.co.jp)