

「また長崎へ、九州へ行きたい」と思う料理を提供したい

長崎マリオットホテル総料理長 榮岩 雅幸（はえいわ まさゆき）

2024年初頭、「九州初のマリオットホテル」が国際観光都市長崎によいよ開業します。「100年に一度の変革期」を迎えた長崎において、西九州新幹線 長崎～武雄温泉ルート of 終着駅であり、陸の玄関口である長崎駅に隣接して誕生する長崎マリオットホテルには、グローバルに長崎の魅力を発信する期待が寄せられています。

旅の大きな魅力のひとつは「食」。そこで、2023年4月に長崎マリオットホテル総料理長に就任した榮岩雅幸に、「ゲストの心に残る料理を提供するために必要なこと」「若い料理人に伝えたいメッセージ」について、話を聞きました。



■ これまでのキャリアについて

35年に亘って、主にホテルレストランで料理に携わってきました。

専門学校を卒業後、東京のホテルで料理人としてのキャリアをスタートしました。そんな中、20代後半に思い立ってフランスに渡り、3軒のレストランで武者修行を経験しました。1軒目は10室くらいの客室がついたシャトーレストラン、2軒目は街中、3軒目は城壁の中にあるホテルのレストランでした。自分でこの道を切り開いていきたい、そんな気持ちが渡航動機でした。この武者修行では、フランス料理の技術だけでなく、その食文化を学ぶことが、日本でどのようなフランス料理をつくっていくべきか、を考えるきっかけになりました。

帰国後は、福岡・東京の国内/外資系ホテルに勤務し、2007年に開業した「ザ・ペニンシュラ東京」に籍を移しました。ペニンシュラでは素材の持ち味を活かした料理を提供すること、料理人としてゲストに向き合うことを心掛けていました。

今回、地元の佐賀県嬉野市にも近い、この長崎マリオットホテルにて調理師人生の集大成として料理に携わることになり、大変うれしく思っています。

■ 長崎マリオットホテルのレストランについて

長崎港に面した「オールデイダイニング」、稲佐山と港を望む「バーラウンジ」、ガーデンの中に位置する「スペシャリティレストラン」の3つがあります。

オールデイダイニングは、朝食・昼食・夕食を提供するホテルのメインダイニングです。長崎マリオットホテルのオールデイダイニングは、天井までの大きなガラス窓が広がる明るい空間と広い屋外テラスが自慢です。朝食ビュッフェやプリフィックスランチなど、味はもちろん、目にも楽しいメニューを考えているところです。隣接するバーラウンジは細部にこだわったインテリアデザインも相まって、贅沢な大人の時間を演出してくれるでしょう。

スペシャリティレストランでは、ガーデンに面したカウンターや特別個室を準備しており、長崎県が誇る長崎和牛をはじめとする「鉄板焼」や、本格的な「江戸前鮎」をご堪能いただけます。

■ 提供したい料理・サービスについて

長い歴史の中で育まれた長崎独自の食文化に、私がこれまで経験してきた料理のエッセンスを加えて、国内外のゲスト、地元長崎のゲストに愛されるホテルとして、いつまでも心に残る料理、「また長崎へ、九州へ行きたい」と思っただけの料理をお届けしたいと考えています。そのために、ゲストから笑顔を引き出すホスピタリティー、サプライズ、誰かに伝えたいようなストーリーのある料理を常に考えています。

一方で、良いレストランとは「サービスが60%を占めている」ものです。キッチンとサービスが連携してゲストを笑顔にし、いかに心地良い空間を提供するか、にかかっています。長崎マリオットホテルにご満足いただけなかったゲストが、私たちのホテルへ再度足を運んでくださることはありませんし、私たち自身も満足できません。私はテーブルへ足を運んでゲストとお話をさせていただくことが好きなのですが、全てのゲストの元へ足を運ぶことは到底できません。そのため、レストランサービスのアソシエイトが調理法や食材の選定理由を理解して、ゲストとコミュニケーションすることはとても大切なことです。アソシエイトにもゲストを笑顔にしたい、と常に考えながら、レストランサービスに携わっていただきたいと考えています。

■ 長崎の食材について

長崎市内は元より、佐世保・松浦・雲仙など、長崎県内の様々な土地へ食材探しのために足を運ばせていただきました。長崎は豊かな海と山に囲まれた豊かな自然環境に恵まれており、何より熱い思いを持った生産者の皆さまが数多くいらっしゃいます。生産者の皆さまがこだわって作られる食材には全てチャレンジしていきたいです。今までになかった調理法や組み合わせで、「長崎発」「長崎のこだわり」を多くの方に、料理を通じて伝えることが私の使命だと考えています。



■ アフタヌーンティーへのこだわりについて

地元長崎、九州のゲストにぜひ体験していただきたく「長崎マリオットホテルのアフタヌーンティー」を、自信を持ってお届けします。長崎港と稲佐山を望むラウンジ空間で提供するアフタヌーンティーは、瀟洒なインテリアデザインと眺望の良さで、非日常の豊かな時間をお過ごしいただけると確信しています。セイボリー（軽食）の種類を多く含みますので、「お食事」としてランチタイムから提供する予定です。オリジナルレシピのスコーンはクロテッドクリームと共に楽しみいただく他、一つ一つの品を、「季節」をテーマに作り込んでいますので、見た目にも愉しくお召し上がりいただけます。

また、アフタヌーンティーにはテーブルセッティングが大切なのですが、心地良い空間を演出させていただくためのティースタンドや食器を、「かつて西洋との貿易の玄関口であった長崎」をイメージして選んでおりますので、あわせて楽しみいただけると大変嬉しいです。

■ 「これだけはゲストに食べていただきたい」という料理

フランス留学中、本場マルセイユ近郊で働いていた時に教わった「ブイヤベース」です。長崎と地中海では水揚げされる魚種がかなり似ているのですが、長崎の魚がより新鮮です。詳細は秘密（笑）ですが、島原の「ある和食食材」を加えることで、より深い味わいに仕上げているので、ぜひ多くのゲストに味わっていただきたいと考えています。

■ 長崎での休日をどう過ごしているか

現在、長崎市内で単身赴任をしていますが、休日には浜の町・築町・千歳町などを散策しながら、美味しい食材や料理を探し歩いています。そして、新鮮な食材や長崎ならではの食材を見つけては、自宅でも料理を楽しんでいます。

■ 求める料理人像について

一人一人がそれぞれ個性を持ちながらも、お互いを理解し、協力し合えるチームを目指しています。ゲストの笑顔が見たい、もっと喜ばせたい！に共感してくださる方に、ぜひ長崎マリオットホテルの門を叩いていただきたいと考えています。

■ 料理人を目指す若者へのメッセージ

料理人として道に迷った時は、「難しい道」を選んでください。少しの勇気が人生を大きく変えてくれると思います。