

旬の味わいを揃えるレストラン「日本料理 なにわ」  
**新料理長 中村 嘉英 就任**

リーガロイヤルホテル小倉（北九州市小倉北区浅野・総支配人 南浦 忠義）では、平成 29 年 5 月 1 日（月）にレストラン「日本料理 なにわ」の新料理長 なかむら よしひで 中村嘉英を迎えました。

幼少期を福岡で過ごし、九州の味や食材には親しみがあるという中村。親族に料理人が多く幼い頃から料理への道に憧れ、様々な経験を経て料理人の道へと進みました。平成 15 年に㈱ロイヤルホテルに入社し、日本料理の分野に精通した日本料理総料理長 ひらの のりもと 平野 規元の指導のもと開業より引き継がれている繊細な調理法や盛り付けなどのノウハウを学び、グループホテルの指導にも携わってきました。お客様との対話の中で“ありがとう”の言葉が料理人として最も幸せな瞬間であり、更なる高みに繋がると語ります。

四季の美味しさや旬を大切にする日本料理を通して、北九州・小倉の食を盛り立て地域ならではの“旬”をご堪能いただく料理をご提供してまいります。

<プロフィール>

**中村 嘉英（なかむら よしひで）**

昭和 45 年 4 月 10 日生まれ

福岡県博多区出身

平成 15 年 6 月 株式会社ロイヤルホテル  
リーガロイヤルホテル（大阪）入社  
カウンター割烹 みおつくし 配属

平成 25 年 3 月 日本料理 なかのしま 配属

平成 27 年 11 月 同店 副料理長

平成 29 年 5 月 リーガロイヤルホテル小倉  
日本料理 なにわ 料理長

