

リーガロイヤルホテル広島  
総料理長に松尾大助が就任

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 / 総支配人 <sup>むらとしゆき</sup>室敏幸)は、2026年4月1日付で、総料理長に <sup>まつおだいすけ</sup>松尾大助が就任することをお知らせいたします。

松尾は、1970年生まれの福岡県出身。1990年に株式会社ロイヤルホテルへ入社後、洋食レストランにて料理の基礎を習得しました。その後、グランメゾン「レストラン シャンボール」にてフランス料理の伝統技術と知識を学び、さらにフランス・シャンパーニュ地方の三つ星レストラン(当時)「レ クレイエール」にて研鑽を積みました。

調理人生の転機となったこの海外研修では、現地の高級レストランのみならず、地元の人々に愛される小さな食堂やマルシェにも自ら足を運び、多彩な料理や食材に触れることで感性を磨いたと語っています。2016年には、リーガロイヤルホテル小倉の総料理長として、G7北九州エネルギー大臣会合のレセプションパーティにおける料理を統括。2021年よりリーガロイヤルホテル京都の調理部長を務め、2024年からは同ホテルの総料理長に就任。そしてこの度、リーガロイヤルホテル広島の総料理長に就任いたしました。

松尾は就任にあたり、次のように抱負を述べています。

「広島の豊かな食材と食文化を活かし、『美味しさ』はもちろん、安心・安全、持続可能性、そして地域との共生を大切にしながら、料理を通じて人や地域に笑顔を生み出していきたいと考えています。」

リーガロイヤルホテル広島では、館内直営レストラン全7店舗および宴会場などホテル館内で提供する料理を総料理長・松尾の指揮のもと展開してまいります。



◆新総料理長プロフィール◆

氏名/ 生年月日/出身地	略歴
<sup>まつお だいすけ</sup> 松尾 大助 1970年8月31日 福岡県	1990年4月 株式会社ロイヤルホテル 入社 リーガロイヤルホテル(大阪) コーヒーハウス コルベージュ 1994年6月 リーガロイヤルホテル(大阪) レストラン シャンボール 2002年6月 海外料理研修 フランス三つ星レストラン(当時)「レ クレイエール」 2005年4月 くろよんロイヤルホテル 料理長 2011年3月 リーガロイヤルホテル(大阪) レストラン リモネ 開業準備スタッフとなり、同年8月シェフに就任 2016年3月 リーガロイヤルホテル小倉 総料理長 2021年3月 リーガロイヤルホテル京都 調理部長 2024年4月 リーガロイヤルホテル京都 総料理長 2026年4月 リーガロイヤルホテル広島 総料理長

<お客様からのお問い合わせ先>リーガロイヤルホテル広島 TEL:082-502-1121(代表)

\*\*\*\*\* 本件に関する取材等お問い合わせ先 \*\*\*\*\*  
リーガロイヤルホテル広島 総支配人室(販売促進) <sup>もちづき ひじりかわ</sup>望月、聖川  
〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158  
HP : <http://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント: <https://lin.ee/BN3eFz>  
Instagram: <http://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>