

【風雅の宿 長生館】三宮 宏之(さんぐう ひろゆき)が料理長に就任 新潟県・阿賀野市
地の物を活かした季節の味覚に更なる磨きを

株式会社長生館(所在地:新潟県阿賀野市村杉、代表取締役社長: 荒木 善紀)では、三宮 宏之(さんぐう ひろゆき)が 2024 年 11 月 1 日付にて料理長に就任いたしました。



三宮 宏之は 2000 年に新潟の老舗料亭 鍋茶屋に入社。伝統ある老舗料亭の味と技法を習得してまいりました。

その後、長生館にて研鑽を積み、前料理長・荒木善行の指導のもと、素材の一品一品に向き合い季節や風情をも美しく器に盛り込んだ、日本料理の神髄とも言える料理の数々を提供しております。

また、月替わり形式で弁当と入浴が楽しめる「庭園弁当」や、事前予約不要で気軽に利用できるランチ営業の実施といった新しいおもてなしの形を積極的に提案。この度、料理長就任の運びとなりました。

長生館では、これまで築き上げてきたお客様からの信頼を貶めることのないように精進し、今後も新料理長のもと斬新かつ意欲的なオリジナルメニューの提案、ならびに料理に関する情報発信を行ってまいります。

• 料理長 三宮 宏之 プロフィール

氏名 : 三宮 宏之(さんぐう ひろゆき)
生年月日 : 1979年5月30日
出身地 : 新潟県柏崎市
略歴 : 2000年4月 新潟 料亭 鍋茶屋入社
2004年4月 株式会社 長生館入社
2024年9月 料理長就任



【料理長就任の決意】

長生館に入社して19年。今年で44歳になる私は、人生のおよそ半分を長生館で過ごしてきました。ご来館いただいたお客様一人一人の笑顔のため、共に働いているスタッフと日々切磋琢磨し、昔ながらの長生館の味はしっかりと引継ぎ、また今の時代に合わせた料理も更に勉強して精進してまいります。