

“ひんやりキラキラ” プロの技を間近で!! 公開「氷彫刻講習会」のご案内

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル 東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）において、2016年7月20日（水）に公益社団法人全日本司厨士協会京滋地方本部主催「氷彫刻講習会」を公開で開催いたします。

キラリと光る透明感とその造形美で料理や会場に華を添える氷彫刻は、“一瞬の美”が魅力。少し溶けてきた時に一番綺麗に見えると言われ、その表情は刻一刻と変化します。

今回、国内外で数々のコンクール受賞歴をもつ安田昇（京都ホテルオークラ シェフ）が、京都や滋賀から集まった約20名の若手料理人やパティシエ達に、実際の作品制作を通じ、氷の塊を「慎重」かつ「迅速」に彫り上げる技と心を伝授します。「のみ」や「のこぎり」など、氷用の道具を使って四角い氷から魚や鳥が彫り上げられる様子を、どなたでもお近くで見学できます。

どんな素晴らしい作品も時間とともに溶けて水となり、2度と同じ作品は生まれません。暑い夏のひととき、ひんやり冷たい氷とシェフの熱い情熱の出会いが生み出す“時の芸術”をお楽しみいただけます。



過去の講習会の様子

[左]氷彫刻の実演をする安田昇シェフ [右]氷の塊を掘っていく受講者

◆開催概要◆

【日時】2016年7月20日（水）14:00～16:00 ※雨天決行

【場所】京都ホテルオークラ 地下2階「パネッテリアオークラ」前広場

【主催】公益社団法人全日本司厨士協会京滋地方本部

※参加者は、使用する氷の大きさや題材で「初級部門」、「中級部門」の2部門に分かれます。

【初級部門】使用する氷…9貫（55cm×50cm×13cm、約34kg）

【中級部門】使用する氷…18貫（55cm×50cm×26cm、約68kg）

<参考>

安田 昇（京都ホテルオークラ シェフ）

1994年より京都ホテルオークラ調理部宴会調理シェフとなり、次長、部長を歴任。

2016年京都ホテルオークラを定年後も、嘱託社員として後進の指導にあたる。

主な受賞歴

1981年 第8回大阪氷彫刻コンクール 最優秀賞

1984年 第13回全日本司厨士協会関東地区本部主催 最優秀賞

1984年 第2回全日本氷彫刻創美会氷彫刻夏期全国大会 入選（第1回から連続入選）

1986年 第19回明治神宮冬季全国氷彫刻展 入選（第8回から3年連続入選）

1986年 第14回全国氷彫刻展冬季大会個人戦 最優秀賞（当時の最年少記録29歳での優勝）

1988年 第16回全国氷彫刻展冬季大会団体戦（第15回から連続入選）

1988年 札幌国際料理芸術コンテスト '88 準グランプリ世界司厨士連盟会長賞

1991年 第19回全国氷彫刻展冬季大会個人戦 最優秀賞

1992年 第20回氷彫刻世界大会団体戦 優秀賞

2002年 オリンピック芸術祭アイズカーヴィングコンペティション入選

2008年 京都府の「現代の名工」（京都府優秀技能者表彰）受賞

作品例



★本件に関するお問い合わせは

株式会社京都ホテル 経営企画部 営業企画課 広報担当 松岡

京都市中京区河原町御池 Tel. 075-254-2524（直通）

<e-mail> m-matsuoka@kyotohotel.co.jp <HP> <http://www.kyotohotel.co.jp/>