

## 暑い夏に涼やかな“時の芸術”を 公開「氷彫刻講習会」開催

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、2017年7月18日（火）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。

涼やかな透明感と造形美でパーティーに華を添える氷彫刻。溶けることで刻一刻と変化する表情を楽しめるとともに、最後には水となり2度と同じ作品を見ることはできない儚さもその魅力のひとつです。

講習会では、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）が講師となり、若手料理人やパティシエ達が、30kg以上もの氷の大きな塊から「のみ」や「のこぎり」など、氷用の道具を使い氷彫刻の制作に取り組みます。

暑い夏のひととき、涼やかな輝きを放つ“時の芸術”と、その技術の継承に取り組むシェフの姿を間近でご覧いただけます。



氷彫刻の実演をする安田昇シェフ



氷彫刻 イメージ

### ◆開催概要◆

【日時】2017年7月18日（火）14:00～16:00 ※雨天決行

【場所】京都ホテルオークラ ホテル南側公開空地（噴水広場近く）

【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](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp) <HP> <http://www.kyotohotel.co.jp/>