

京都ホテルグループ 創業 130 周年記念

～ 若手育成を目的とした初の取り組み ～

第 1 回 株式会社京都ホテル料理コンクール 開催報告

京都ホテルオークラ、からすま京都ホテル、粟田山荘を運営する株式会社京都ホテル（本社：京都市中京区、東証 2 部上場、代表取締役社長 福永法弘）は、2018 年 2 月 7 日（水）に会社初の取り組みとなる「第 1 回 株式会社京都ホテル料理コンクール」を開催いたしました。

株式会社京都ホテルでは、これまでもオークラ ニッコー ホテルズ内のコンクールや一般開催のコンクールへの出場を奨励し若手の育成に力を入れてまいりましたが、スタッフ全体のレベルの向上、若手スタッフの意欲の向上、ベテランから若手への技術の継承を目指し、創業 130 周年という節目を機に初めての社内コンクール開催となりました。

コンクールは「料理部門」、「デザート部門」の 2 部門で、洋食、和食、中国料理など様々なセクションに所属する合計 41 名の応募の中からレシピによる事前選考を通過した 30 名が 2018 年 2 月 7 日（水）の決勝審査会に臨みました。

審査は「料理の独創性」、「味覚風味」、「見栄え」の 3 つの観点で行なわれ、各部門 3 作品が入賞いたしました。

今後、入賞作品の商品化を検討するとともに、このような取り組みを通じ、お客様へより良い商品をご提供できるよう努めてまいります。



料理部門 1 位の作品（左）とデザート部門 1 位の作品



決勝審査会の様子

◆第1回 株式会社京都ホテル料理コンクール 概要◆

<決勝審査会>

【日 時】2018年2月7日(水) 10:00~12:00

【審査会場】3階宴会場 曲水

【参加者】事前のレシピ審査を通過した株式会社京都ホテル調理部スタッフ 30名 32作品
*料理部門 16作品、デザート部門 16作品 (2名が2部門エントリー)

【テーマ】

A. 料理部門：US ビーフフィレ肉を使用した料理

※想定販売価格 ¥3,000 (税・サービス料別)

B. デザート部門：豆類を使用したデザート

※想定販売価格 ¥1,800 (税・サービス料別)

【決勝審査会審査方法】

「料理の独創性」、「味覚風味」、「見栄え」をそれぞれ5段階で審査。審査員7名の合計得点により評価。

【決勝審査会審査員】

福永法弘 当社代表取締役社長

成瀬正治 当社専務取締役 京都ホテルオークラ総支配人

細見麗子 当社取締役 (公益財団法人細見美術財団副館長)

善養寺明 当社取締役 京都ホテルオークラ総料理長

牧定広 当社中国調理料理長

臼井大輔 当社和食調理料理長

<協賛企業代表>

牛若商事株式会社副社長 森村義幸氏

【入賞者】

<料理部門>

1位 櫻井 康平 (レストラン調理課 ピトレスク)
「US ビーフフィレ肉のポッシュェ シャンピニオンベール
フォアグラトリュフ 3種の京野菜」

2位 土谷 真敬 (レストラン調理課 ピトレスク)
「アメリカンビーフのデグリネゾン~京の畑の装いで~」

3位 増田 啓志 (宴会調理課 ホットセクション)
「昆布締めしたUSテンダーロインの抹茶フリット~柚子の香り~
和風に仕立てたガルニチュールと共に」



料理部門2位の作品(左)と3位の作品(右)

<デザート部門>

1位 土本 隆太 (製菓課)
「枝豆と花の香り~ベルガモット~を添えて」

2位 松田 智子 (製菓課)
「白花豆のムースブラン 柚子香る豆腐アイスを添えて」

3位 妹尾 利威 (製菓課)
「ヴァッシュラン・ジャポネ」



デザート部門2位の作品(左)と3位の作品(右)

★本件に関するお問い合わせは
京都ホテルオークラ 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/>