

2022年2月24日

ホテルオークラ京都

～未来を見据え、技術を磨く～

## 第4回 株式会社京都ホテル料理コンクール

### 2022年2月1日(火)開催報告

ホテルオークラ京都、からすま京都ホテルを運営する京都ホテルグループ(本社:京都市中京区 (株)京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘)は、2022年2月1日(火)に「第4回 株式会社京都ホテル料理コンクール」の決勝審査会を実施いたしました。

「株式会社京都ホテル料理コンクール」は創業130周年を機に2018年よりスタート。スタッフ全体のレベルや意欲の向上、ベテランから若手への技術の継承を目指し、「料理部門」、「デザート部門」の2部門にて、過去3回実施してまいりました。2020年度は新型コロナウイルスの影響により実施を見送ったため、2019年9月以来約2年ぶりの第4回開催となりました。

今回は「料理部門」、「デザート部門」ともに「ヴィーガン」、「ベジタリアン」のための料理がテーマ。欧米を中心に、世界的に増加傾向にある「ヴィーガン」、「ベジタリアン」(※1)をターゲットにした料理のアイデア、技術を競うことは、ホテルとして、多様な食のニーズに柔軟に対応するための人材育成につながると考え、テーマ設定いたしました。

2月1日(火)に実施した決勝審査会には、2部門合計45のレシピの中から書類選考を通過した、洋食、和食、製菓などのセクションに所属する18名(料理部門10名、デザート部門8名)が臨み、各部門より入賞作品が決定いたしました。

株式会社京都ホテルでは、入賞作品レシピを今後の商品開発にいかすとともに、これからも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。



決勝審査会の様子

(※1)「ベジタリアン」は「菜食主義者」ともいわれ、一般に穀物や豆類、野菜などの植物性食品中心の食生活をする人を指す。宗教や動物愛護、環境保護、健康志向など背景・目的は様々で、動物性由来のもの全般を制限する「ヴィーガン」(「完全菜食主義者」といわれる)や乳製品や卵を摂取する「ラクト・オボ・ベジタリアン」など複数の類型がある。「ベジタリアン」の世界人口は2018年には約6.3億人に達し、欧米諸国を中心に毎年約1%近くの増加傾向にあるとされています。

(参考:観光庁「飲食事業者等におけるベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド 令和2年4月版」)

## ◆第4回 株式会社京都ホテル料理コンクール 決勝審査会 概要◆

【日時】2022年2月1日(火)10:10~12:30

【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 18名 18作品  
(料理部門 10作品、デザート部門 8作品)

【テーマ】**A. 料理部門:ヴィーガン、ベジタリアンのための料理**

<条件>乳製品、卵、ハチミツ、動物由来成分不可/想定販売価格 ¥2,000(消費税・サービス料別)

**B. デザート部門:ヴィーガン、ベジタリアンのためのデザート**

<条件>乳製品、卵、ハチミツ、動物由来成分不可/想定販売価格 ¥1,200(消費税・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、審査員8名の合計得点により評価。

【決勝審査会審査員】

代表取締役社長	福永法弘
代表取締役専務 ホテルオークラ京都総支配人	原田肇
取締役(公益財団法人細見美術財団副館長)	細見麗子
取締役 ホテルオークラ京都総料理長	善養寺明
執行役員 中国調理料理長	牧定広
和食調理料理長	臼井大輔
からすま京都ホテル総支配人	北出慎太郎

[協賛企業]

株式会社ヤオキョウコーポレーション 代表取締役 谷口嘉章様



料理部門とデザート部門の  
優勝作品

【入賞者】

<料理部門>

- 1位 小西啓史(宴会調理課 ホットセクション)  
/ポルチーニとトマトのアニョッロティ カラフル大根のポトフ セロリオイルのアロマと西京味噌のエキューム
- 2位 柏迫拓也(和食調理課 入舟)/一陽来復(出汁巻き見立て、笹巻寿司や蓮餅などをお弁当仕立てで)
- 3位 多田峻基(和食調理課 入舟)/春来~シュンキ~(春の素材をお弁当仕立てで)

<デザート部門>

- 1位 富田萌香(製菓課)  
/カシューナッツとココナッツのグラス マンゴープリンとパイナップルのキャラメリゼ
- 2位 安宮水輝(製菓課)/ヴィーガンアップルパイ 煎茶とレモンのグラニテを添えて
- 3位 大倉綾乃(製菓課)/アーモンドミルクのブラマンジェと不知火のグラニテ添え



左から料理部門の2位・3位、デザート部門の2位・3位作品

\*リリースの内容は発表現在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 <sup>Since</sup> 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池/Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162/[m-matsuoka@kyotohotel.co.jp](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp)