

2022年9月9日
ホテルオークラ京都

第10回 エスコフィエ・フランス料理コンクール 宴会調理課 小西啓史が3位入賞

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 ㈱京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)の調理部・宴会調理課所属の小西啓史が2022年8月31日(水)、「第10回 エスコフィエ・フランス料理コンクール」(主催:一般社団法人日本エスコフィエ協会)において3位に入賞いたしました。

「エスコフィエ・フランス料理コンクール」は、フランス料理の礎を築いたといわれるオーギュスト・エスコフィエをはじめ先達の偉大な料理人たちの技術を、次世代へ伝え生かすことを目的とし、2002年から、2年に1度開催される料理コンクールです。フランス料理歴が7年以上の日本在住料理人が、料理のバイブルといわれる「Le Guide Culinaire」(エスコフィエ執筆の料理本/1903年初版刊行)に掲載されている作品で技術を競い合います。

2020年は新型コロナウイルスの影響により中止となったため、今回は4年ぶりの開催となり、全国約45名の応募の中から書類審査・準決勝実技審査を勝ち進んだ8名(西日本4名・東日本4名)が8月31日(水)の決勝審査に臨みました。

小西啓史は今回、全国のホテルなどに所属する料理人が競う料理コンクールでは、個人として初入賞となりました。

<小西啓史(こにし ひろふみ) コメント>

自分ひとりの力だけではなく、善養寺明総料理長をはじめたくさんの上司や先輩、後輩スタッフにサポートを受け、3位入賞をはたすことができました。今回の決勝課題は「AKITA Chapon Alexandra」という料理で、現代では使われることが少なくなったピケ(piquer)という技法など、知識はあったものの実際にやるのは初めてというテクニックにも挑戦する機会となりました。これからも、クラシックから現代まで、フランス料理への理解をより深め、色々な料理づくりに挑戦していきたいと思っております。



(左から) 小西啓史と予選課題「アメリカ牛フィレ肉の温製料理」、決勝課題「AKITA Chapon Alexandra」

ホテルオークラ京都では、若手料理人の技術向上を目的とした社内コンクール「株式会社京都ホテル料理コンクール」を2018年から実施しております。小西啓史は2022年2月に実施した第4回料理部門において優勝しており、今回、若手育成の取り組みが結実いたしました。

ホテルオークラ京都では、これからも取り組みを継続し、お客様の期待にお応えできるよう努めてまいります。

*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 Since 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