

2011年2月

<報道関係各位>

グループホテルやレストランのスタッフが「タンデム方式」で腕を競う

第四回 ホテルオークラグループ フランス料理コンクール 結果報告

課題「メイン:真鯛を使った料理、デザート:クレームブリュレ」

株式会社ホテルオークラ



<本コンクール入賞者> 左より:準優勝 ホテルオークラ東京 森山 健太郎/丸山 佳英菜 ぶんや とも 優勝:ホテルオークラ東京 小林 宏至/文屋 知 第三位:ホテルオークラ神戸 増田 弘明/小野 伸之 株式会社ホテルオークラ(本社:東京都港区、代表取締役社長:荻田敏宏)は、2月9日、ホテルオークラ東京において、グループホテルやレストランの調理スタッフがフランス料理の技を競う『第四回ホテルオークラグループ フランス料理コンクール』を開催いたしました。

その結果、優勝者はホテルオークラ東京の 小林 宏至/文屋 知に決定、準優勝には、ホテルオークラ東京の森山 健太郎/丸山 佳英菜、3 位にはホテルオークラ神戸 増田 弘明/小野 伸之が入賞いたしました。また、調理部門、サービス部門の各1位を優秀賞とし、調理部門の優秀賞にホテルオークラ東京の小林 宏至、サービス部門の優秀賞にはホテルオークラ東京の文屋 知が総合優勝と合わせて、それぞれ受賞いたしました。

優勝者には、副賞としてホテルオークラアムステルダムのフランス料理レストラン「シエルブルー」(ミシュラン2つ星)ほか、海外研修の機会が与えられます。総合優勝・調理部門優秀賞の小林は「コックの道に導いてくれた、調理の諸先輩方に感謝します。これで少しは恩返しができたのではないかと思います」、同じく総合優勝・サービス部門優秀賞の文屋は「今回の受賞は先輩の皆様方の指導のおかげです。これからも、サービス技術の向上のために頑張っていきたい」と、それぞれ喜びと今後の抱負を語りました。

本コンクールは、ホテルオークラグループ人財力の育成の一環として、調理技術の向上、トップレベルのコンクールに通用する人材輩出に向けた教育機会の提供、さらに「ベストA.C.S.」(A: Accommodation、C: Cuisine、S: Service=最高の施設、最高の料理、最高のサービス)の重要な要素のひとつである「最高の料理」を追求するホテルオークラの企業理念をグループ内外に伝えることを目的としています。

また、国内での料理コンクールにおける初の試みとして、審査方法に調理・サービス両スタッフの技能を審査する「タンデム方式」を採用し、「ベスト A.C.S.」の「最高のサービス」も審査対象といたしました。

今回で4回目を迎える本年のコンクールでは、ホテルオークラが運営する国際ホテルグループ「オークラ ホテルズ & リゾーツ」の国内外 19 ホテル、JAL ホテルズ 5 ホテル、グループ会社 1 社から、合計 25 名の応募があり、昨年 12 月に行われた予選(書類審査)で決勝進出者 8 名が決定いたしました。

決勝は、調理とサービス各 1 名のホテルごとのチームによる参加「タンデム方式」にて順位を競いました。調理スタッフの作品を、サービススタッフが審査員に振舞うもので、料理の説明、*デクパージュ、片づけまでをサービススタッフが担当し、調理同様、サービスも審査対象として、ホテルごとに順位を競いました。昨今、フランス料理におけるサービスが注目を集め、国際大会でもこの審査方法が検討されています。ホテルオークラでは、これに先駆けて「タンデム方式」に注目し、今回の実施に至りました。

*デクパージュ:料理をサービスする際に、肉、魚などを切り分けてお客様にサービスをすること。

今回の課題は、メインに真鯛を使った料理、デザートは「ブラックボックス形式」により、 クレームブリュレに決定いたしました。「ブラックボックス」とは、一般のコンクールで 実施されているもので、「ブラックボックス」と呼ばれる箱を開け、初めて使用食材が知 らされることからその名がついたものです。本コンクールでも同形式を導入し、より実力 が問われるコンクールといたしました。

本コンクールの過去入賞者からは、「<ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・ジャポン」準優勝者や、最年少でレストラン調理長に抜擢されたスタッフも輩出しておりますが、さらに審査内容をブラッシュアップしていくことにより、今後も実力者を輩出するコンクールとなることを目指していきます。また、ホテルオークラでは、今後もフランス料理をはじめ、様々なジャンルのコンクールを企画・実施し、お客様への「最高の料理」の提供に、より一層努めていきたいと考えております。

また、今回の優勝を記念し、ホテルオークラ東京では3月1日から1ヶ月間限定で、欧風料理「オーキッドルーム」にて優勝作品を提供いたします。土日祝日はブッフェメニュー、また、テイクアウトコーナー「シェフズガーデン」でも販売を予定しております。



第四回ホテルオークラグループ フランス料理コンクール 優勝 ホテルオークラ東京 小林 宏至の作品

【 『第四回ホテルオークラグループ フランス料理コンクール』開催概要 】

〇日 時

2011年2月9日(木) 8:00~16:00

8:00~13:30 実技 *選手の持ち時間は3時間で、15分おきに実技をスタート

11:00~14:00 審査

14:30~16:00 表彰式・懇親会

○場所

ホテルオークラ東京

○審査方法

国際的な料理コンクールの審査基準をベースに、衛生管理、時間配分などにより審査する 実技審査、味覚・風味、見栄え、料理の独創性、調理技術などにより審査する味覚審査を 設け、ホテルオークラグループ独自の基準を適用。

○テーマ

メイン:真鯛を使った料理、デザート:クレームブリュレ

○入賞者

優勝 ホテルオークラ東京 小林 宏至/文屋 知

第2位 ホテルオークラ東京 森山 健太郎/丸山 佳英菜 第3位 ホテルオークラ神戸 増田 弘明/小野 伸之

○審査委員

<味覚審査/サービス審査>

社団法人日本エスコフィエ協会会長 浅野 和夫氏

日仏料理協会会長 宇田川 政喜氏

株式会社ホテルオークラ社長 荻田 敏宏 ホテルオークラ東京総支配人 清原 當博

ホテルオークラグループ洋食調理総料理長 大庭 巖

ホテルオークラ東京洋食調理総料理長 善養寺 明

<実技審査>

ホテルオークラ東京 森本 晴久

JAL ホテルズコーポレートエグゼクティブシェフ 土居 達馬

○決勝進出者(調理/サービス)

ホテルオークラ東京 小林 宏至/文屋 知

ホテルオークラ東京 森山 健太郎/丸山 佳英菜

ホテルオークラ東京ベイ 白須 崇弘/津田 直

ホテルオークラ神戸 増田 弘明/小野 伸之

ホテルオークラ福岡 坂本 和馬/松本 陽治

ホテルオークラ福岡 村田 徹也/有田 恵

JR タワーホテル日航札幌 塚本 吉紀/岩崎 純一

ホテル日航プリンセス京都 土肥 龍一/鎌田 大輔

※本件に関する「画像データ」をご用意しておりますので、ご入用の際はお手数ですが 下記までお問い合わせください。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ

営業部 販売企画・広報課 五十嵐・青木・小林

〒105-0001 東京都港区虎ノ門 2-10-4

Tel: 03-3224-6760 Fax: 03-3224-7264