



Hotel Okura

2014年3月4日

<報道関係各位>

2020年の東京オリンピックに向けて若手の育成と基本技能の習得を目的に開催

## 第六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

食材テーマ メイン：Poularde à l'orientale（肥育鶏、東洋風）

デザート：Pâte à choux（シュー生地を使用したデザート）

株式会社ホテルオークラ

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、2014年2月28日(金)、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とサービス技術を競う『第六回 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駒井有人、村樫正敏、山口由紀夫に決定、準優勝には、ホテルオークラ神戸の飯田優太、船津泰斗、桑名弘志、3位にはホテルオークラ福岡の長田麻美、松田和也、田村仁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駒井有人、サービス部門の優秀賞にはホテルオークラ東京ベイの石坂彩樹子がそれぞれ受賞いたしました。



<本コンクール入賞者(調理スタッフ/サービススタッフ/コーチ)>

優勝:ホテルオークラ東京 駒井有人/村樫正敏/山口由紀夫(写真中央)

準優勝:ホテルオークラ神戸 飯田優太/船津泰斗/桑名弘志(写真左)

第三位:ホテルオークラ福岡 長田麻美/松田和也/田村仁(写真右)

サービス部門優秀賞 ホテルオークラ東京ベイ 石坂彩樹子(写真一番右)

調理部門の優勝者には、副賞としてホテルオークラアムステルダムでの調理研修(コンテンポラリーフレンチ「シエルブルー」ほか)の機会が与えられます。総合優勝・調理部門優秀賞の駒井有人は「今回のコンクールに向けて協力いただいた、諸先輩方、スタッフの皆様へ感謝します。この結果に満足することなく、日々の業務に精進してまいります。」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財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、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」を一昨年、第四回大会より採用し、「ベスト A.C.S.」の「最高のサービス」も審査対象となっています。今大会は、2020年に東京オリンピックが開催されることを踏まえ、調理・サービス両分野での「若手の育成・基本技能の習得」に焦点をあてて実施いたしました。6年後に活躍すると見込まれる30歳以下のシェフ、サービススタッフという応募規定を導入し、さらに決勝審査では、従来のタンデム形式に若手調理選手を指導する「コーチ1名」を加えた形式(①調理選手1名、②調理コーチ1名(中堅クラス)、③サービス選手1名の合計3名1チーム)を取り入れております。

今回で6回目を迎えた本年のコンクールでは、ホテルオークラが運営する「オークラ ホテルズ & リゾーツ」の10ホテル15名とJALホテルズが運営する「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル」「ホテル JAL シティ」の6ホテル8名、合計23名の応募があり、予選(書類審査)を経た8名が、オリジナルレシピでその味と技を競いました。

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まいります。また、ホテルオークラグループでは、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「最高の料理」をご提供できるよう、より一層努めていきたいと考えております。

#### 第六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 駒井有人の作品



## 『第六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

○日 時

2014年2月28日(金) 8:00~16:00

8:00~13:30 実技 \*選手の持ち時間は3時間で、20分おきに実技をスタート  
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 : Poularde à l'orientale (肥育鶏、東洋風)

デザート : Pâte à choux (シュー生地を使用したデザート)

○入賞者(調理/サービス/コーチ)

優勝 ホテルオークラ東京 駒井有人 / 村樫正敏 / 山由紀夫

準優勝 ホテルオークラ神戸 飯田優太 / 船津泰斗 / 桑名弘志

第3位 ホテルオークラ福岡 長田麻美 / 松田和也 / 田村仁

○審査委員

<味覚審査/サービス審査>

日仏料理協会会長

宇田川政喜氏

社団法人日本エスコフィエ協会 副会長

今井克宏氏

株式会社ホテルオークラ 代表取締役社長

萩田敏宏

株式会社ホテルオークラ東京 代表取締役社長 総支配人

清原當博

株式会社ホテルオークラ グループ洋食調理総料理長

大庭巖

株式会社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>

株式会社ホテルオークラ東京 洋食調理部 副部長

林匡昭

株式会社ホテルオークラ東京 洋食調理部洋食調理2課 課長

池田順之

○決勝進出者(調理/サービス/コーチ)

ホテルオークラ新潟

刈屋利幸

小野尚子

筒井大輔

ホテルオークラ東京ベイ

沼山達矢

石坂彩樹子

林康久

ホテルオークラ東京

駒井有人

村樫正敏

山口由紀夫

ホテル日航大阪

宮川雄太郎

村上健太

西野耕司

ホテルオークラ神戸

飯田優太

船津泰斗

桑名弘志

ホテルオークラ福岡

長田麻美

松田和也

田村仁

ホテル日航福岡

瀬尾弥郎

中尾蓮

森田安彦

ホテルオークラJRハウスステンボス

福田一徳

濱口のぞみ

佐内秀幸

○協賛 : 味の素株式会社 キューピー株式会社 株式会社デニオ総合研究所

※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 広報担当 天野

〒105-0001 東京都港区虎ノ門 2-10-4

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