



Hotel Okura

2015年2月18日

<報道関係各位>

若手の育成と基本技能の習得を目的に実施

第7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: Turbotin Soufflé Reynière / ひらめのスフレ レニエール風

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、2015年2月12日(木)、ホテルオークラ東京において、グループホテルや関連会社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7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石渡貴彬、繁田正人、一坪紀行に決定、準優勝には、ホテルオークラ札幌の大山剛、中井茂義、田中杏子、3位にはホテルオークラ新潟の筒井大輔、本間大介、小野尚子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石渡貴彬、繁田正人、サービス部門の優秀賞にはホテルオークラ新潟の小野尚子がそれぞれ受賞いたしました。



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・調理部門優秀賞の石渡貴彬は「今回のコンクールに向けて協力いただいた諸先輩方に感謝します。先輩方から多くのことを学べる環境下で、今後も日々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」、「最高のサービス」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」を第4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年後に指導する立場で活躍すると見込まれる35歳以下のシェ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」から10ホテル、15名、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」から4ホテル6名、そしてホテルオークラグループの関連会社から1名の合計22名の応募があり、昨年11月に行われた予選(書類審査)で決勝進出者8名が決定し、当日は、各選手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、「<クル・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シェ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7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 石渡貴彬の作品



『第7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

2015年2月12日(木) 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: 「Turbotin Soufflé Reynière / ひらめのスフレ レニエール風」

○入賞者(調理 / コーチ / サービス)

優勝 ホテルオークラ東京 石渡貴彬/繁田正人/一坪紀行

準優勝 ホテルオークラ札幌 大山剛/中井茂義/田中杏子

第3位 ホテルオークラ新潟 筒井大輔/本間大介/小野尚子

○審査委員

<味覚審査/サービス審査>

フランス社団法人日仏料理協会会長

宇田川政喜氏

一般社団法人日本エスコフィエ協会 メゾン・オノ副館長

真田英輔氏

株式会社ホテルオークラ 代表取締役社長

荻田敏宏

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

株式会社ホテル日航大阪 代表取締役社長・総支配人

ジャン・W・マーシャル

<調理実技審査>

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 洋食調理部洋食調二課 課長

池田順之

<サービス実技審査>

株式会社ホテルオークラ東京 料飲部 料飲サービス課 課長

中野公士朗

○決勝進出者(調理/コーチ/サービス)

ホテルオークラ東京	石渡貴彬	繁田正人	一坪紀行
ホテルオークラ札幌	大山剛	中井茂義	田中杏子
ホテルオークラ東京ベイ	大谷卓	林康久	樋田勝成
ホテルオークラ新潟	筒井大輔	本間大介	小野尚子
京都ホテルオークラ	土谷真敬	玉垣雄一郎	木村剛
ホテルオークラJRハウステンボス	本田康平	光岡俊雄	阿野清徳
ホテル日航東京	鈴木利恵	鉄邦男	稲葉寿紀
青山ダイヤモンドホール	河瀬達郎	市田雅巳	天内辰男

○協賛: 味の素株式会社/キューピー株式会社/ネスレ日本株式会社
MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社

※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 天野彰子

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4

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