



報道機関各位  
プレスリリース

2012年10月2日  
株式会社 阪急阪神ホテルズ  
ホテル阪急インターナショナル  
NO-12-0009

## 「第6回 エスコフィエ・フランス料理コンクール」

### シェフ <sup>にしかわ じん</sup> 西川 仁が「日本一」

2012年11月1日(木)より25階フランス料理「マルメゾン」にて「特別メニュー」を販売

2012年11月8日(木)に開業20周年を迎えるホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町19-19 総支配人:森本 正伸)のフランス料理「マルメゾン」シェフ<sup>にしかわ じん</sup>西川 仁が2012年8月28日(火)に行われた「第6回エスコフィエ・フランス料理コンクール(日本エスコフィエ協会主催)」において、約150名の中から見事、日本一の座に輝きました。

この栄誉を記念して、同店にて「エスコフィエ・フランス料理コンクール優勝記念 特別メニュー」の販売を開始いたします。この機会に是非“日本一”の味をご堪能ください。

- 【名 称】 エスコフィエ・フランス料理コンクール  
優勝記念 特別メニュー
- 【期 間】 2012年11月1日(木)～2013年2月28日(木)
- 【内 容】 ランチ 11:00～14:30(L.O.)  
優勝作品(次頁)を取り入れたフルコース  
9,240円 ※税金・サービス料込
- ※ディナーをご利用の場合はフルコースの「魚料理」を優勝作品(次頁)に変更(無料)
- 【ご予約・お問い合わせ】(06)6377-3634 (「マルメゾン」直通)



受賞式の様子

#### ■エスコフィエ・フランス料理コンクールとは

19世紀終わりから20世紀初頭にかけて今日のフランス料理の礎を作ったといわれる伝説の料理人 オーギュスト・エスコフィエ氏の功績をたたえ新しい時代を担う料理人に偉大な先達の技術を継承することを目的として開催されています。

#### ■決勝の実技審査の内容

当日に発表される課題料理「舌ヒラメと鮭のターバンソース・ノルマンド」8人分を3時間で調理。  
レシピから正確に料理を作る技能やフランス料理の知識盛り付けの美しさや味も審査対象となる厳しいものです。



決勝の料理「舌ヒラメと鮭のターバン ソース・ノルマンド」

#### この件についてのお問い合わせは

株式会社 阪急阪神ホテルズ ホテル阪急インターナショナル広報担当: <sup>ながとみけんいち</sup> 永富健一・<sup>ほんだりえ</sup> 本田梨絵  
〒530-0013 大阪市北区茶屋町19-19 TEL:(06)6377-3608 FAX:(06)6377-5715  
e-mail: [r-honda@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:r-honda@hankyu-hanshin-hotels.com) 記載の写真データをご用意しております



■西川 仁 (にしかわ じん) プロフィール



ホテル阪急インターナショナル 25階スペシャリティレストラン  
「マルメゾン」(フランス料理) 調理チーフ

1980年生まれ・32歳

調理師学校を卒業後、1年間のフランス留学。リヨンの1つ星レストランで修業を積み帰国。

2001年にホテル阪急インターナショナル入社後、5年間宴会調理を経て同店へ配属。

**優勝作品**

■舌ヒラメと鮭のターバン ソース・ノルマンド



- ・オマール海老と帆立貝のムースを詰めターバン型(布を巻き付けた帽子のような形)に整えた舌ヒラメと鮭を蒸し上げる
  - ・中央にオマール海老、シャンピニオン・ド・パリ(マッシュルーム)トリュフを飾り付ける
  - ・ノルマンディー地方の伝統的な「ソース・ノルマンド※」で仕上げる
- ※ 魚介の旨みと風味豊かな白ワインで仕上げた濃厚なクリームソース

【ランチコース メニュー】

小海老の軽いフュメをのせたタルト・フィース  
ブルターニュ産キャヴィア・ルージュ

フランス産 鴨フォアグラのポワレ  
なめらかな栗のピューレと珈琲の香りマルサラのソース

**優勝作品**

舌ヒラメと鮭のターバン ソース・ノルマンド

牛フィレ肉のグリエ エストファードとフラジョレ豆の煮込み  
茄子のシャルロット仕立て 芳醇な赤葡萄酒のソースと共に

季節のガトー、ソルベ、グラスのワゴンデセール  
など全7品



※ランチコース