

和食・洋食・中国調理部門が部門間を越えて腕前を披露し合う
第4回 ホテルオークラ東京 社内料理コンクール結果

料理部門・デザート部門ダブル優勝

優勝者:フランス料理「ラ・ベル・エポック」調理 いしわた たかあき 石渡 貴彬

実施日:2012年9月5日(水)

ホテルオークラ東京

株式会社ホテルオークラ東京(代表取締役社長:清原 當博)では、調理技術の向上とメニュー開発を目的として、9月5日(水)に「第4回 ホテルオークラ東京 社内料理コンクール」を開催いたしました。当日は8つの直営レストラン及び宴会調理部門、製菓部門から総勢34名の最終選考者が集まり、料理とデザートの2つの部門において和食、洋食、中国料理の部門間を越えて競い合いました。新入社員や入社15年目の社員まで年齢を問わず参加し、若手と中堅社員の腕試しの場となりました。

料理部門は「大山鶏を使用した料理」、デザート部門は「秋のフルーツを使用したデザート」というテーマの下、出場者は自ら試行錯誤を重ねて作り上げた作品を披露いたしました。味覚や風味に限らず、料理の見栄えや独創性も審査の鍵となり、評価は料理長をはじめとするホテルの役員らによって行われました。同コンクール開催以降初めて両部門において優勝した石渡氏の作品はレストランメニューとして商品化される予定です。また、同氏は来春開催予定のホテルオークラグループ フランス料理コンクールへエントリーし、次のステップへ挑みます。



出品料理をプレゼンテーションする最終選考者(左側)と厳格にチェックする各審査員(右側)

<社内料理コンクール優勝作品>

料理部門 石渡 貴彬 「ジャスミンの香りを纏った大山鶏のコンフィ セップ茸の香るムースのせ」
デザート部門 石渡 貴彬 「ブドウのデクリネゾン 爽やかなヨーグルトのソルベとレモンの香り」

料理部門 24 名、デザート部門 10 名の参加者の中からダブル優勝した石渡氏(24)はフランス料理レストラン「ラ・ベル・エポック」(別館 12 階)の調理スタッフとして主にデザートを担当しています。

優勝者:石渡 貴彬氏からのコメント

料理部門の作品には、ムースを球体にしてのせるなどしてデザートのような盛り付けの趣向を凝らしました。ジャスミンを使う事に決めたのは、香りを重視して料理を仕上げたかったからです。デザート部門の作品には独学で勉強している際に見つけた「ドライレーズンの作り方」からアイデアが閃き、フレッシュ、セミドライ、ドライの3段階を一つのデザートで楽しんでもらえる作品を考えました。ご来店いただくラ・ベル・エポックのお客様からその場でご要望を受けてデザートを提供できる環境に感謝しています。これからも日々惜しまず、経験を積み、成長していきたいと思っております。



ジャスミンの香りを纏った大山鶏のコンフィ
セップ茸の香るムースのせ



ブドウのデクリネゾン 爽やかなヨーグルト
のソルベとレモンの香り

<入賞者>

料理部門: 【準優勝】 「チャイニーズテーブル スターライト」 堤 晃(つつみ あきら)
作品名 「香姫鶏 しっとりした胸肉、財鳳凰清 大山鶏と髪菜の冬瓜蒸しスープ、
双喜皇香八宝鶏 大山鶏の蓮の葉の葉包みプアール茶香る塩釜焼き」
【3 位】 宴会部門 近藤 卓(こんどう たく)
作品名 「大山鶏のデグリネゾン 胸肉のロール仕立て コンソメゼリー包み
もも肉のブランケットとリエットを添えて」
デザート部門: 【準優勝】 製菓課 沼田 真流(ぬまた まさる)
作品名 「Rencontre: ピスタチオとリンゴのショートケーキ 紅玉のソルベを添えて」
【3 位】 製菓課 中里 宣宏(なかざと のぶひろ)
作品名 「イチジクのタルト 秋の誘惑」

報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 営業企画部 広報課 江口・福原・坂本
〒105-0001 東京都港区虎ノ門 2-10-4 TEL: 03-3224-6731