

2015年9月29日

Press Release

楽天株式会社

楽天トラベル、「朝ごはんフェスティバル®2015 中国・四国大会」を開催
- 優勝は「皆生温泉 海色・湯の宿 松月」(鳥取県)に決定、
中国・四国地区代表として11月18日開催の「頂上決戦」へ進出 -
<http://travel.rakuten.co.jp/special/asafesta/2015/chushikoku/semifinal/>

楽天株式会社(本社:東京都世田谷区、代表取締役会長兼社長:三木谷 浩史)は、旅行予約サービス「楽天トラベル」(<http://travel.rakuten.co.jp/>)が主催する「朝ごはんフェスティバル® 2015 中国・四国大会」(以下、「中国・四国大会」)を9月29日(火)に広島ガスショールーム「ガストピアセンター」(広島県広島市)にて開催しました。厳正なる審査を経て、以下のよう
な結果となりましたのでお知らせいたします。

※審査基準は、以下の大会概要をご参考ください

優勝:「皆生温泉 海色・湯の宿 松月」(鳥取県)

準優勝:「峡谷の湯宿 大歩危峡まんなか」(徳島県)

3位:「鳴門潮崎温泉 ベイリゾートホテル 鳴門海月」(徳島県)

審査員特別賞(順不同):「湯原温泉 我無らん」(岡山県)
「皆生温泉 皆生菊乃家」(鳥取県)



「朝ごはんフェスティバル®」(※)の第2ステージとなる「中国・四国大会」において、見事優勝を勝ち取り、中国・四国地区代表として最終ステージ「頂上決戦」への駒を進めたのは「皆生温泉 海色・湯の宿 松月」(鳥取県)となりました。

「皆生温泉 海色・湯の宿 松月」は自然豊かな山陰の海と山に近い和風旅館として、素材そのものの味を損なわず、お客様に「他にはない味」と言っていただけるよう一品一品工夫を重ねてきました。胃腸に優しく味覚・視覚で楽しんで頂きたいという思いをこめた「地採れ！新鮮野菜の彩スムージー」と山陰名物の水平線上に並ぶ漁火を、翌朝実際にシロイカを食べることで記憶に残してもらいたいという思いを込めた「境港産シロイカのおろし丼」で本大会に挑みました。特にスムージーはお客様にも大好評で、視覚的には二色の組み合わせで楽しめ、味覚的にも意外な味が楽しめる人気な朝ごはんです。審査員を務めた「レストラン タテルヨシノ」パートナーシェフの吉野建氏は、「このスムージーはすごく健康的で、エネルギーをもらえるような感じで楽しく飲んでます。イカも美味しいし、すばらしいと思います。」と高く評価しました。また、ファミリークッキングスクール主宰・料理研究家の浜内千波氏は、「スムージーは今流行りの酵素を使っていて、宿のコンセプトとしていることが伝わってきます。地のものをより新鮮にどう受け渡せるかを十分考えたメニューに仕上がっていると思います。年月をかけて作り上げていると分かります。」とコメントしました。楽天株式会社執行役員・トラベル事業長の山本考伸も、「彩りが鮮やかで見ていると楽しくなります。スムージーはただ飲みやすいのではなく、それぞれ強い味が残っていて、ずるいくら美味しいです。イカもただおいしいだけではなく、家族で楽しく話題にできるような料理です。」と述べました。

第2位に輝いた「峡谷の湯宿 大歩危峡まんなか」（徳島県）は有精卵とこだわりの調味料を使い、素材の味を楽しめる「☆最幸の1日を☆カラダ目覚める！こだわり茶碗蒸し」と、「しし肉ウインナーと地採れ野菜の旬彩せいろ」で出場しました。「☆最幸の1日を☆カラダ目覚める！こだわり茶碗蒸し」は、卵の選定にもこだわり、その味を引き立てる無添加調味料とのバランスなど、試行錯誤を繰り返し、具材の一切入らないシンプルな茶碗蒸しが作られました。本大会では、料理研究家・食育フードコーディネーターの幾田淳子氏が「食べながらうっとりしました。素材から伝わる熱き想いが伝わり、思わず手を合わせたくなるような料理でした。お客様もきっと感動なさると思います。」と評価されました。また、広島ガス株式会社ショールーム ガストピア 店長の清水孝子氏は「峡谷の湯宿にぴったりな朝ごはんです。地元のものを使う、という意気込みがとても伝わります。素材のもつ味を次世代に伝えたいという思いに共感しました。」と述べました。

第3位「鳴門潮崎温泉 ベイリゾートホテル 鳴門海月」（徳島県）の朝ごはんは、絶景の鳴門海峡を望む朝食会場で、器の中を鳴門のうず潮に見立て、その中を泳ぐ鳴門鯛をイメージして作りました。今回の出場メニューである「鳴門金時、鳴門わかめ、阿波尾鶏の三色なるとごはん」と「うず潮そうめん、海峡を泳ぐ鳴門鯛を添えて」について、「わかめにはすだち、なると金時にはゆず、朝から当たり前のようなすがすがしい調整をしているように思えました。特産物が最高の状態に仕上がっていますね。」と、浜内氏がコメントしました。

「楽天トラベル」は、今後もホテル・旅館の朝ごはんの魅力を伝えるとともに、国内だけでなく海外のお客様の満足度が高まるよう、旅行商品の提供や企画の開催に努めてまいります。

「朝ごはんフェスティバル®2015 中国・四国大会」 結果発表

～ 優勝 ～

皆生温泉 海色・湯の宿 松月（鳥取県）

○地採れ！新鮮野菜の彩スムージー

○境港産シロイカのおろし丼



～ 準優勝 ～

峡谷の湯宿 大歩危峡まんなか (徳島県)

- ☆最幸の1日を☆カラダ目覚める! こだわり茶碗蒸し
- しし肉ウインナーと地採れ野菜の旬彩せいろ



～ 第3位 ～

鳴門潮崎温泉 ベイリゾートホテル 鳴門海月 (徳島県)

- 鳴門金時、鳴門わかめ、阿波尾鶏の三色なるとごはん
- うず潮そうめん、海峡を泳ぐ鳴門鯛を添えて



～ 審査員特別賞 ～

湯原温泉 我無らん (岡山県)

- パンナコッタに青大豆きな粉と蜂蜜で美しく仕上げる
- 湯原産湯けむり地鶏と蒜山大根を使った青大豆豆乳スープ

皆生温泉 皆生菊乃家 (鳥取県)

- 境港産・ベラガレイの干物
- 鳥取県産野菜の和製バーニャカウダ
(順不同)



「朝ごはんフェスティバル®2015」は今年で6回目の開催となり、Web投票と実食・プレゼン対決（地区大会と頂上決戦）で「日本一の朝ごはん」を決めるイベントです。「Web投票対決」で選ばれた35宿は、全国7地区に分かれて「地区大会」に進出し実食審査に挑みます。更に、「地区大会」を勝ち上がった7宿が11月に開催される「頂上決戦」で戦い、「日本一の朝ごはん」を決定します。

■□ 「朝ごはんフェスティバル®2015 中国・四国大会」 開催概要 □■

■ 名称：楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル®2015 中国・四国大会」

■ 大会概要：「Web投票対決」において中国・四国地区の上位5宿に選ばれた宿が、会場内で調理した朝ごはんを審査員へプレゼン。審査員による実食審査を行い、「頂上決戦」に出場する1宿を選出。

■ 開催日時：2015年9月29日（火）10:00～16:00

■ 会場：広島ガスショールーム「ガストピアセンター」（広島県広島市）

■ 出場施設：

- ・湯原温泉 我無らん（岡山県）
- ・鳴門潮崎温泉 ベイリゾートホテル 鳴門海月（徳島県）
- ・皆生温泉 皆生菊乃家（鳥取県）
- ・峡谷の湯宿 大歩危峡まんなか（徳島県）
- ・皆生温泉 海色・湯の宿 松月（鳥取県）

■ 審査員（敬称略）：

- ・吉野 建（よしの たてる）「レストラン タテル ヨシノ」パートナーシェフ
- ・浜内 千波（はまうち ちなみ）ファミリークッキングスクール主宰・料理研究家
- ・幾田 淳子（いくた じゅんこ）料理研究家・食育フードコーディネーター
- ・清水 孝子（しみず たかこ）広島ガス株式会社ショールームガストピア 店長
- ・山本 考伸（やまもと たかのぶ）楽天株式会社 執行役員 トラベル事業長

■ 審査項目：

- ・味覚（味、食べやすさ、等）
- ・表現力（美しさ、楽しさ、バランス、色合い）
- ・独創性（料理内容に創意工夫がある）
- ・朝ごはんらしさ（栄養バランスなど、目覚めた身体への配慮がある）
- ・おもてなし（朝ごはんに込められた料理人・宿の思い）

大会補足情報

■開催数：Web投票6回目、調理対決4回目

■Web投票対決期間：2015年7月27日（月）～8月5日（水）

■全国参加宿数：1,000宿以上（中国・四国地区 全9県 出場宿数：約150宿）

「朝ごはんフェスティバル®2015」頂上決戦 概要

■名称：楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル®2015」頂上決戦

■大会概要：各地区大会で1位に選ばれた7宿が集まり、会場内で調理した朝ごはんを審査員へプレゼン。審査員による実食審査を行い、「日本一の朝ごはん」を決定。

■開催日：2015年11月18日（水）

■会場：山手調理製菓専門学校（東京都渋谷区）

以 上

【お問い合わせ先】

楽天株式会社 トラベル事業 PRグループ（担当：鳥海、宗藤、五十嵐）

TEL：050-5817-5850 MAIL：trv-pr@mail.rakuten.com