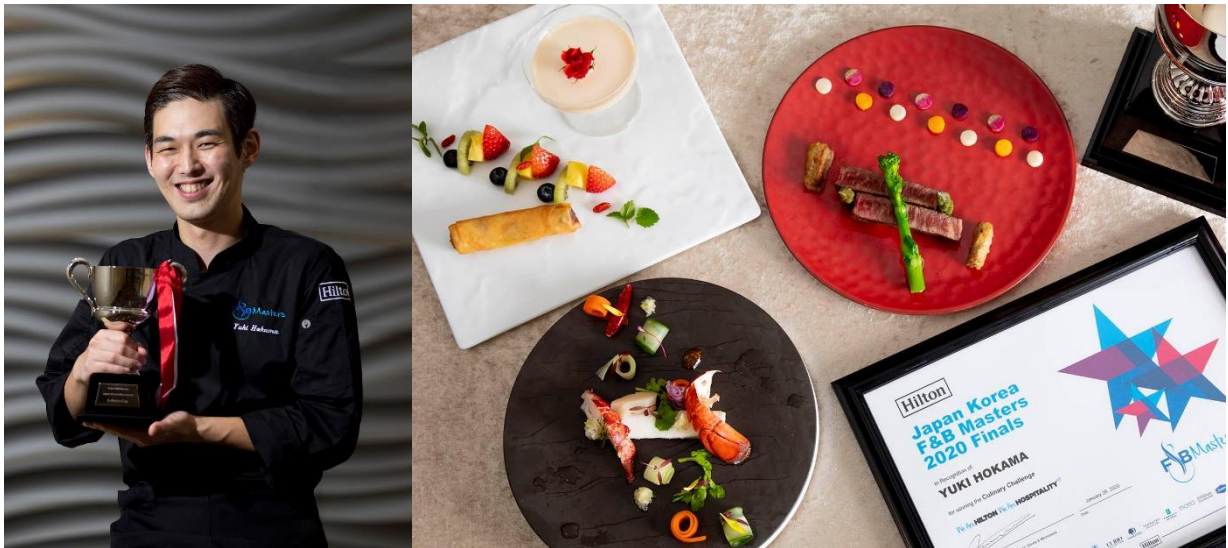


報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】  
ダブルツリーby Hilton那覇首里城  
マーケティング・コミュニケーションズ  
中嶋英理・金城菜穂子  
TEL: 098-886-5474  
Email: [OKANJ.PR@hilton.com](mailto:OKANJ.PR@hilton.com)

ダブルツリーby Hilton那覇首里城  
ヒルトン「F&B マスターズ」日本・韓国決勝大会  
当ホテルの外間 裕樹が料理部門で優勝 沖縄県内のヒルトンホテル、ダブルツリーとしても初  
“ヒルトン No.1 メニュー”レストランでの提供が決定



【2020年2月26日】ダブルツリーby Hilton那覇首里城(所在地:沖縄県那覇市首里山川町 1-132-1、総支配人:山口 英彦)は、2020年1月27日(月)・28日(火)の2日間にわたりヒルトン東京ベイで開催された料飲部門コンテスト「F&B マスターズ 2020」日本・韓国決勝大会において、当ホテルの中国料理レストラン「舜天」所属の外間 裕樹(ほかま・ゆうき)が、料理部門で優勝したことをお知らせします。沖縄県内のヒルトンが展開するホテルとして、更にダブルツリーby Hiltonとしても初の優勝者輩出です。

ヒルトンの「F&B マスターズ」は、新たな才能の発掘と人材育成を目的とし、料理・飲料の知識、技術と創造性を競う大会です。ヒルトンで料飲や調理に携わる者のみでなく、部署を問わず全てのチームメンバー(総料理長や料理長など一部を除く)にエントリーするチャンスが与えられています。日本・韓国地区で5回目の開催となった今年は、料理・菓子・パスタ・ソムリエ・バー・フォートの6つの部門で、系列ホテルでの予選を勝ち抜いたマスターズ(達人)たちが、優勝の高みを目指し競い合いました。

外間が優勝した「料理部門(Culinary Challenge)」の決勝には14名が出場し、彼は唯一の中国料理のシェフでした(他には西洋料理12名と日本料理1名)。競技開始直前に使用する食材が通知され、メニューを考案し、他の出場者と共用かつ公開されたキッチンスペースで料理を作り、プレゼンテーションと審査員によ

る試食までの3時間半を戦い抜きました。また、サステナブル・シーフード(持続可能な海産物)を取り入れることや、プラスチック製品の使用を極力控えることが競技ルールに盛り込まれていました。料理の専門家による審査員は、外間を評価した重要なポイントに「基本技術が非常にしっかりしていること」を挙げました。

「F&B マスターズ」への参加と優勝について、外間は次のようにコメントしています。

「沖縄のプライドを背負い、沖縄から夢をかなえてみせるという気概で出場しました。私のように経験が浅くても挑戦でき、それを後押ししてくれる社内環境のお陰で、こうして世界を実感する貴重な体験ができたのが何よりの収穫です。私が所属するレストランの料理長やホテルの総料理長は、料理へのアドバイスや指摘を惜しみなく下さり、先輩や同僚は『お前ならきっと大丈夫』という激励とともに自分を送り出してくれました。決勝出場者には、胸に名前の刺繍が入った大会オリジナルのコックコートが支給され、特別な扱いに感激するとともに『やってやる!』という気合が湧きあがってきました。

沖縄県からの出場者としても、私が勤めるダブルツリーby ヒルトン那覇首里城としても、初めて優勝できたことは、自分の大きな誇りになりました。同時に、周りの人への勇気や希望に繋がっていれば良いなと思います。」

当ホテルはチームメンバーに自ら学び意欲を高め、より充実した人生を実現し成功することを啓蒙しています。そして、上を目指す熱意がある者にはチャンスを与え、飛躍できる機会を提供する文化を育てています。優勝の褒賞として、外間はオーストラリアへの研修旅行の機会を手に入れました。



「舜天」料理長・比嘉（左）、総料理長・加納（右）とともに

当ホテルではこの栄誉を祝し、ぜひ多くの方に“ヒルトン No.1”に選ばれた味をご体験いただきたく、外間が決勝で披露したメニューを含む「F&B マスターズ優勝コース 裕翔(ゆうしょう)」を中国料理「舜天」のディナータイムにて3月1日(日)より提供することを決定いたしました。

## 【「F&B マスターズ」料理部門優勝メニュー(3品) 概要】

\* 各メニューにある説明は外間によるコメントです。

### 〈前菜〉 真鯛とオマール海老の中華風コンフィ



「『前菜はサステナブル・シーフードを用いること』と会場で通知されました。真鯛とオマール海老を、鷹の爪や粒山椒といった私の専門である四川料理の調味料とオイルで真空低温調理し、しっとりとした食感とともに香りもお楽しみいただけます。真空低温調理のオイルを活用してピリッと仕上げた葱のソースと、粒マスタードのソースを添えています。」

### 〈メイン〉 牛フィレ肉とフォアグラのソテー 季節の野菜と共に



「牛フィレ肉は焼き加減に細心の注意を払いました。余熱でじわじわと火を通して肉汁を肉の間にしっかりと閉じ込めます。ソースは四川料理の典型です。オイスターソースをベースにしており、焦がす寸前まで熱して味に深さと奥行きを出すのが四川のスタイルです。」

## 〈デザート〉 古越龍山紹興酒のプリン 苺とチョコの揚げ春巻き



「競技直前に伝えられたデザートの指定食材が苺とチョコレート。中国料理では使わないチョコレートは、春巻きにすることを思いつきました。紹興酒のプリンはフランス菓子のブランマンジェのような滑らかさと、カラメルと紹興酒の甘い香りと風味をお楽しみください。審査員の中には、春巻きをプリンにディップして召し上がった方もいらっしゃいました。」

### 【F&B マスターズ優勝コース 裕翔(ゆうしょう)】

[https://www.doubletreeshuri.jp/plans/restaurants/dinner/shunten\\_2002](https://www.doubletreeshuri.jp/plans/restaurants/dinner/shunten_2002)

提供期間： 2020年3月1日(日)～4月26日(日) \* 但し水曜を除く

提供店舗： 中国料理「舜天」

(ダブルツリーby ヒルトン那覇首里城 3階 沖縄県那覇市首里山川町 1-132-1)

提供時間帯： ディナータイム (営業時間 17:30～21:30 / 水曜定休)

料金： お一人様 7,800円 (税金・サービス料別)

\* 前日までに予約が必要です。

### コース内容

- 真鯛とオマール海老の中華風コンフィ 【優勝メニュー】
- 身も心も温まる黄金色のスープ
- オホーツク産帆立貝の花びら包み揚げ 春の薫りを添えて
- 牛フィレ肉とフォアグラのソテー 季節の野菜と共に 【優勝メニュー】
- 蓮おこわ エピス=シノワーズを効かせた豚三枚肉のせ
- 古越龍山紹興酒のプリン 苺とチョコの揚げ春巻き 【優勝メニュー】

### ご予約・お問い合わせ

レストラン予約係 電話 098-886-5477 (9:30～17:00)

または 中国料理「舜天」電話 098-886-5476 \* 水曜定休

\* ホテル公式ウェブサイト(<https://www.doubletreeshuri.jp>)よりオンライン予約も可能です。

## 《参考》

### 【ヒルトン】

「F&B マスターズ 2020」日本・韓国決勝大会 全 6 部門の優勝者が決定

～サステナビリティ(持続可能性)を意識した作品が多数入賞～

(2020 年 2 月 7 日)

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000041.000033161.html>

### 【ダブルツリーby ヒルトン那覇首里城】

ヒルトンの社内コンテスト『F&B マスターズ』予選を 11 月 26 日(火)・27 日(水)に開催

～人材開発の一環 料飲領域のプロとして、沖縄から高みを目指す～

(2019 年 11 月 14 日)

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000014.000022528.html>

###

### ダブルツリーby ヒルトン那覇首里城について

2016 年 7 月 1 日開業。世界遺産「首里城」跡に最も近く、那覇市街を一望する首里の丘に建つフルサービス型ホテルです。観光の定番・国際通りやビジネスの中心地・県庁付近、ショッピングセンターや美術館のある新都心エリアは車でそれぞれ約 10～20 分、県内各地へのお出かけに便利な那覇インターチェンジへは車で約 10 分と恵まれたアクセスビリティが魅力です。

「コンテンポラリー琉球スタイル」をコンセプトにした 333 室の客室は、琉球文化と沖縄の自然美、現代的なセンスとが融合した寛ぎの空間。館内はレストラン・バー4 店舗、市内有数のキャパシティを誇る宴会場および会議室、婚礼設備と充実した施設を備えています。2019 年 7 月 1 日には市内ホテルでも最大クラスの屋外プール「ガーデンプール」が全面リニューアルしオープンし、“オアシス”のテーマの通りヤシの木やハイビスカスの花など豊かな自然に囲まれ、リゾートの趣をご満喫いただけます。

詳細はこちらをご覧ください。<https://www.doubletreeshuri.jp/>

### ダブルツリーby ヒルトンについて

[ダブルツリーby ヒルトン](#)は、世界 47 カ国に 590 軒(135,000 室以上)のホテルを展開している、ヒルトンの中でも急成長中のアップスケール・ホテルブランドです。ダブルツリーby ヒルトンは、到着したお客様に提供する温かいチョコチップクッキーからホテル近隣のコミュニティへの貢献など、50 年以上にわたって、世界中で観光やビジネスで利用されるお客様に快適な時間をお届けしています。ユニークな料飲体験、最先端のフィットネス、会議室やイベントスペースを含む、コンテンポラリーな宿泊体験を提供します。ヒルトンの公認予約チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オーナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

ダブルツリーby ヒルトンのご予約はこちらから。<https://www.doubletree.com>

ダブルツリーby ヒルトンの詳細はこちらをご覧ください。<https://www.facebook.com/doubletree>,

<https://www.twitter.com/doubletree>, <https://www.instagram.com/doubletree/>

報道関係の方々はグローバル・メディア・センターにて最新情報をご覧ください。[newsroom.hilton.com/doubletree](https://newsroom.hilton.com/doubletree)