


2012年5月24日

報道機関各位  
プレスリリース

 阪急阪神第一ホテルグループ  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
ホテル阪神

## 第9回青年調理士のための全日本中国料理コンクール二部門W受賞記念

# 受賞メニュースペシャルコースの販売

ホテル阪神中国料理「香虎」にて 5月25日から

この度、ホテル阪神（大阪市福島区、総支配人：佐野政光）の調理士 湊 敦史（みなと あつし）・藤枝 卓哉（ふじえだ たくや）が、5月16日（水）東京・蒲田で行われた全国大会「第9回青年調理士のための全日本中国料理コンクール」において、湊が「ねつさい熱菜・魚介部門で銀賞と世界中国烹飪連合会ひんいん会長賞」、藤枝が「ちくきん熱菜・畜禽部門で銅賞」をW受賞いたしました。

今回の受賞を記念し、当ホテル3階中国料理「香虎（シャンフウ）」では、受賞メニュー「湊作・才巻海老の二種盛合せ」と「藤枝作・骨付き豚バラ肉の繋がる裏表」を盛り込んだ「W受賞記念コース」を販売いたします。それぞれ約70作品の応募の中から予選を勝ち抜き、栄冠を勝ち取ったシェフ渾身の逸品をご提供いたします。

### ■W受賞記念コース 全7品

- ・前菜四種盛合せ
- ・姿ふかひれの醤油煮込み
- ★湊作「才巻海老の二種盛合せ」
- ・鮑と穴子のXO醬炒め
- ★藤枝作「骨付き豚バラ肉の繋がる裏表」
- ・蟹肉レタス炒飯
- ・香虎特製デザート三種盛合せ

\*右記写真はコンテスト用8名盛りの画像です。

■販売価格 5,800円（1名様あたり 税金・サービス料込み）

■販売期間 2012年5月25日（金）～8月31日（金）

■販売店舗 ホテル阪神 3階 中国料理「香虎（シャンフウ）」



### このリリースに関するお問合せ

ホテル阪神 総支配人室 営業企画 ひでまさひろ 日出雅裕・たかみはやと 高見隼人・いりえさおり 入江沙織

TEL (06) 6344-1668 FAX (06) 6344-7373

E-MAIL [pr@hotelhanshin.com](mailto:pr@hotelhanshin.com) URL <http://www.hotelhanshin.com>

■熱菜・魚介部門/ 銀賞・世界中国<sup>びんいん</sup>烹飪連合会会長賞「才巻海老の二種盛合せ」

①車海老の蜂の巣揚げ

海老を蜂の巣のようにサクサク食感に揚げ、グリーンマスタードの爽やかな辛味、大葉の風味を効かせた一品です。



②車海老と自家製豆腐の魚醤油蒸し

あっさりとした豆乳豆腐に海老、トマトを加え、筍の器に入れました。香り豊かな魚醤油をかけてお召し上がり下さい。

■プロフィール 湊 敦史 (みなと あつし)

1995年大阪新阪急ホテル入社。中国料理「白楽天」・バイキングレストラン「オリンピック」など同ホテル内店舗で約6年間勤務し、2011年4月よりホテル阪神「香虎」で勤務。

・受賞歴「05食博覧会・大阪中国料理コンクール」食博覧会実行委員会会長賞受賞  
～湊シェフより～

見た目の鮮やかさ、食欲をそそる香り、口の中で食感を楽しんでいただける料理に仕上げました。盛り付け、香り、味、食感などをお楽しみください。



■熱菜・畜禽部門/ 銅賞「骨付き豚バラ肉の繋がる裏表」～鹿児島産<sup>ちやーみんとん</sup>茶美豚の二種

①茶美豚と野菜の湯葉包み

茶美豚、薩摩芋、冬筍、慈姑、冬茹で作った餡を湯葉で包み、根菜野菜と紅芯大根のあんかけソースで仕上げました。



②海鮮すり身の茶豚巻き

海老、イカすり身とスダチの餡を鹿児島産<sup>ちやーみんとん</sup>茶美豚で巻き中国茶葉と小麦でスモークしたヘルシーな一品。

■プロフィール 藤枝 卓哉 (ふじえだ たくや)

2010年ホテル阪神「香虎」に入社し、オープン当初より香虎を支えるシェフ。

～藤枝シェフより～

コンセプトを「正反対」と決め、鹿児島県産「茶美豚」を使った2品を作りました。肉を余すことなく使用し果実と根菜の正反対で育つ野菜を使用し、同じ部位で豚肉を巻き豚肉で巻いた2品です。



## ■第9回青年調理士のための全日本中国料理コンクール 2012 大会概要

中国料理に従事する青年調理士の調理技術・技能の評価とその奨励を行うことにより、中国料理調理技術・技能の向上及び後継者の育成をはかり、国内産の農水畜産物の有効活用による外食産業の健全な発展並びにレストラン、ホテル、旅館等での中国料理の振興をはかり、一般消費者に対する啓蒙、普及を通じて、国等の行う食育事業に寄与し、国民の健康で豊かな食生活の発展に貢献することを目的とする。

- 募集部門
  - 前菜部門： 中国料理の前菜4品
  - 熱菜・魚介部門： 国内産の魚介類を活用した中国料理の熱菜1品
  - 熱菜・畜禽部門： 国内産の畜禽類を活用した中国料理の熱菜1品
  - デザート部門： 中国料理の麺点技術を生かしたデザートの一人盛り
  - 定食部門： 中国料理の定食（ランチセット）
  
- 審査の観点 1味・香、2色・形、3基本技術、4創造性、5レシピ、写真との合致
  
- 主催 社団法人日本中国料理協会
  
- 後援 厚生労働省、農林水産省、国土交通省、中華人民共和国駐日大使館、東京都、香港政府観光局、世界中国烹飪連合会（以上予定）
  
- 賞の種類

賞の種類		
熱菜・魚介部門	厚生労働大臣賞	1名
	厚生労働省局長賞	1名
	世界中国烹飪連合会会長賞	1名
	日中協会長賞（金・銀・銅・入選）	各1名
熱菜・畜禽部門	厚生労働大臣賞	1名
	厚生労働省局長賞	1名
	世界中国烹飪連合会会長賞	1名
	日中協会長賞（金・銀・銅・入選）	各1名