

エスクリキッチンカップ[®] 2024 熱き戦いを制し 3名の栄冠が決定！ ～結婚式を彩る、食の芸術作品が誕生～



挙式・披露宴の企画・運営を主たる事業として展開する株式会社エスクリ（本社：東京都中央区、代表取締役社長 CEO：渋谷守浩、東証スタンダード：証券コード 2196 以下、エスクリ）は、7月17日（水）、ラグナヴェールアトリエにて、社内調理部門スタッフを対象とした料理コンペティション「エスクリキッチンカップ 2024」を開催いたしました。

本コンペティションは、スタッフの技術向上と料理のクオリティ向上を目的とし、今回で3回目の開催となります。役職や勤続年数に関わらず社内調理部門所属の全スタッフが参加可能となっており、本年は入社3年目の20代前半のパティシエから業界歴40年以上のベテランシェフまで、予選を勝ち抜いてきた幅広い世代の12名が、自らの技術と創造性を存分に発揮し、熱戦を繰り広げました。

審査員には一流ホテルの総料理長や、大手業界紙編集長など、各分野の一线でご活躍されている社外の著名な方々をお招きし、本コンペティションの審査にご協力いただきました。

厳しく公平な目線で審査をいただく中でも、新しい料理のアイデアとそのプレゼンテーションなどの創造性・クオリティや技術向上への取り組み・“婚礼料理”としての料理人の想いなど、数々の視点で高評価をいただくことができました。

▼ 評価項目・ポイント

評価項目	評価ポイント	評価項目	評価ポイント
味	塩味、甘味、旨味、苦み、酸味などの味付けが適切か	テーマ性	テーマの素材の良い部分を活かした料理構成か
見た目	食欲を誘うような美しさがあるか	オリジナリティ	独創性や意外性があり新たな発見を体感させることができているか
香り	素材や香辛料など香りの豊かさがあるか	エシカル	環境的・社会的配慮はされているか (地産地消・可食量や食材ロス削減など)
バランス	全体の味や香りのバランスが良いか	プレゼンテーション	プレゼンテーションの伝達力、資料のクオリティの高さ

審査の結果、前菜部門、メイン部門、デザート部門それぞれに優勝者が決定いたしました。

栄冠を手にした3名のスタッフは、日頃の研鑽の成果を存分に発揮し、独創性と繊細さを兼ね備えた、まさに芸術作品と言える料理・デザートを披露しました。

■エスクリキッチンカップ 2024 優勝者（優勝者褒賞品 ミシュラン星付レストランでのディナー招待）

～ 前菜部門 ～（指定食材：鮎・スイカ）

優勝者：アルマリアン FUKUOKA（福岡・天神） 元松 大地

料理名：稚鮎のフリット 西瓜のアンティポワーズ 鮎リエットのサンドを添えて

料理 こだわりコメント

「主食材をいかに活かすか」にフォーカスを当て、他の食材でどのように主食材をさらに美味しく際立たせるかを考えていました。



～ メイン部門 ～（指定食材：牛肉・チーズ）

優勝者：セントレジェンダ OKINAWA（沖縄・北谷） 市東 義章

料理名：和牛サーロイン チーズのクロケット添え マスカルポーネとハーブのソース

料理 こだわりコメント

見た目を楽しめる料理にすること。



～ デザート部門 ～（指定食材：桃・ハーブ）

優勝者：ラヴィマーナ神戸（兵庫・神戸空港） 鈴木 友莉奈

料理名：Fruit du bonheur ～幸福の果実～

料理 こだわりポイント

桃を使ったデザートは、味はもちろんインパクトも抜群ですが、食べづらいものが多いという課題があります。そこで、私は「スプーンやフォークだけで食べられるけど、桃っぽい見た目は残す」という点にこだわりました。





エスクリという社名は「STAFF CREATE」という言葉に由来しています。

人の力をコアバリューとし、多様なスタッフが能力や専門性を最大限に発揮し、お互いに活かし合える企業体をめざしています。

能力の高いスタッフが最高のサービスでお客様に満足を届ける「人財の力」で成功を収めていく、人が主役のビジネスをつくっていく、という思想から結婚式に欠かせない要素であるドレス、フラワー、ヘアメイク、そして料理やサービスなどのアイテムについて、主に内製で取り組んでいます。

結婚式当日の料理は、新郎新婦はもちろん、ゲストの満足度に直結する極めて重要な要素であり、その品質向上に努めるため、調理に関わるスタッフは自社で採用し、教育にも力を注いでまいりました。

今回のコンペティションを通じて、エスクリスタッフの更なる技術向上と、結婚式を彩る食の創造力の更なる進化を図り、お客様へのより一層のサービス向上を目指してまいります。

会社概要

社名	: 株式会社エスクリ
設立	: 2003年6月
資本金	: 5,000万円(2024年3月31日現在)
所在地	: 東京都中央区日本橋小網町6-1 山万ビル
上場市場	: 東証スタンダード(証券コード 2196)
従業員数	: 794名(2024年3月末現在、グループ全体)
年商	: 連結266億円(2024年3月期)
代表者	: 代表取締役社長 CEO 渋谷 守浩
事業内容	: 挙式・披露宴の企画・運営を行うブライダル事業
URL	: https://www.escrit.jp/

【グループ会社】

株式会社渋谷(本社: 奈良県桜井市)

SHIBUTANI エステート・パートナーズ株式会社(奈良県橿原市)

【直営店】

■ 関東

L2126、ロザンジュイア広尾迎賓館、ラグナヴェール TOKYO、ザ マグナス TOKYO、シャルマンシーナ TOKYO、アンジェリオン オプラザ TOKYO、アルマリアン TOKYO、ルミヴェール TOKYO、南青山サンタキアラ教会、パラッツォドゥカーレ麻布、ラグナスweet新横浜 ホテル&ウエディング、ラグナヴェール SkyTerrace、ラグナヴェール ATELIER、ラポルト、ザ ライヴラリー



■ 東海

ラグナススイート NAGOYA ホテル&ウエディング、ラグナヴェール NAGOYA、GRADATIONS

■ 関西

ア・ラ・モード パレ&ザ・リゾート、ラグナヴェール PREMIER、ラグナヴェール OSAKA、
ラヴィマーナ神戸

■ 中国

ラグナヴェール広島

■ 四国

渭水苑/祥雲閣

■ 九州

アルマリアン FUKUOKA

■ 東北

ラグナヴェール SENDAI

■ 北陸

ラグナヴェール KANAZAWA

■ 沖縄

セントレジェンダ OKINAWA

【運営サービス】

ルクリアモーレ、フォトウエディング One Second A Day、パーティハンター、WINELIST
アニクリオンラインストア、アニクリトラベル、アジトトラベル

【運営受託・コンサルティング】

Fish Bank TOKYO、CITY CLUB OF TOKYO
