



PHOENIX  
SEAGAIA  
RESORT

SEGA-SAMMY  
GROUP

Press Release

報道関係各位

2012年6月11日

**フェニックス・シーガイア・リゾート**  
**第7回スターディスカバリーコンペティション開催！**  
**ニュージーランドの食材をテーマに、熱い戦い**  
**ニュージーランドからも審査員来館**

フェニックス・シーガイア・リゾート（宮崎市山崎町：代表取締役社長 河本和彦）  
<http://www.seagaia.co.jp/index.html> は、6月13日（水）に、与えられたテーマに沿って  
食材を調理し、味とアイデア、表現力を競う「スターディスカバリーコンペティショ  
ン」を開催します。

このイベントは、社内の若いシェフのアイデアと、ベテランシェフの熟練した技術  
を發揮し合い、互いの技術向上を目的として、2006年から開催しているもので、第7  
回目の今大会では更に宮崎の料理界を盛り上げていこうと、**初めて社外からも参  
加者を募って開催**することになりました。

今回は、ニュージーランドが行っている貿易促進の為のキャンペーンの一環として、  
シェラトン・グランデ・オーシャンリゾートで開催中の「ニュージーランドフェア」  
<http://www.seagaia.co.jp/japanese/ras/detail.php?key=9> にちなんで、ニュージーランド食  
材（ラム・サーモンのいずれか）を使った料理をテーマに、当リゾートの調理スタッ  
フと、宮崎調理製菓専門学校 <http://www.miya-cho.ac.jp/> の学生、そして一般から応募のあ  
った参加者が腕をふるいます。

今大会の入賞作品は、シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 1F のインター  
ナショナルダイニング「パインテラス」で開催中の「ニュージーランドフェア」メニ  
ューに加わる予定です。

当日は、ニュージーランド大使館 一等書記官ステファン・コルベット氏  
も来館し、審査員としてイベントにご参加されます。

《このリリースに関する報道関係の方からのお問い合わせ先》

フェニックス・シーガイア・リゾート

MOVE IT!マーケティング課 担当：河野・長沼

電話：0985-21-1118/FAX：0985-21-1315

携帯：090-6296-5602（河野）

## <スターディスカバリーコンペティション詳細>

- 開催場所      ワールドコンベンションセンターサミット 4F   「サミットホール」
- 開催日時      2012年6月13日(水)   12時00分～15時30分
- スケジュール      12:00   受付、順次調理スタート  
                  13:45   料理セッティング完了  
                  14:00   開会式  
                  14:05   審査開始  
                  14:50   審査終了、協議  
                  15:05   表彰式  
                  15:30   閉会
- テーマ          「ニュージーランド食材」
- 参加者          フェニックス・シーガイア・リゾート調理スタッフ   10名  
                  宮崎調理製菓専門学校生徒   10名  
                  一般参加者   2名
- 審査方法        競技者は1人1品2皿(試食用1皿、展示用1皿)を調理。  
                  審査員に直接料理説明し、アピール。  
                  5名の審査員による「味」「アイデア」「表現力」等の項目別得点の合計点で競う。
- 審査員          在日ニュージーランド大使館1等書記官 ステファン・コルベット氏  
                  宮崎調理製菓専門学校校長 常盤真知子氏  
                  フェニックス・シーガイア・リゾート社長室付 齊川慶一  
                  シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート統括総料理長 ギー・ショク  
                  シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート総料理長 深水政信
- 表 彰          シーガイア調理スタッフから2名(1位・2位)  
                  宮崎調理製菓専門学校生徒から1名(1位)  
                  一般参加者から1名(1位)  
                  ニュージーランド大使館特別賞2名(1位・2位)

※シーガイア調理スタッフの1・2位、宮崎調理製菓専門学校の1位・一般参加者の1位作品については、インターナショナルダイニング「パインテラス」で6/30(土)まで開催されている「ニュージーランドフェア」のメニューとして、ローテーションで提供されます。

## <これまでのスターディスカバリーコンペティション テーマ一覧>

- 第1回(2006年7月):「ヌーベル・クラシック」古典・伝統の技術を駆使した新しい料理
- 第2回(2007年1月):「新感覚ファーストフード」シーガイアの新しい名物を作る
- 第3回(2007年7月):「ウェディング料理」前菜・メイン料理の2品
- 第4回(2008年1月):「シーガイアホテルズが贈るハイクオリティーなデリカテッセン」
- 第5回(2008年9月):「宮崎素材100%」私の店のおきのおき一品
- 第6回(2010年1月):「ホテルでディナー」3,500円メニューを創作せよ!