

**“若手料理人の登竜門”  
「フランス料理最優秀見習い料理人選抜コンクール」で  
セルリアンタワー東急ホテル 星見祐兵が総合1位を獲得**

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、常務執行役員 総支配人 武井 隆）は、このたびメインキッチン所属の星見祐兵が、2023年6月3日（土）東京・武蔵野調理師専門学校で開催された「第41回フランス料理最優秀見習い料理人選抜コンクール」において総合1位の栄誉に輝いたことをお知らせいたします。



このコンクールはフランス食文化の継承・発展を目的とする団体「クラブ・プロスペール・モンタニエ日本支部」が主催し、調理経験4年未満、且つ25歳未満が対象の若手料理人が基礎技術を競う大会です。

今年は全国の専門学校やホテル、レストランなどから25名が出場し、魚料理・肉料理・デザートの3品の課題料理で競い合いました。国内で活躍する一流シェフが名を連ねる審査委員団によって「実技」、「味と盛り付け」の2部門で審査され、合計で最高得点を出した星見祐兵が総合1位を獲得しました。

セルリアンタワー東急ホテルは、今後も様々なコンクールへのチャレンジを通して料理技術やサービスレベルの向上を図ると共に、お客様により一層ご満足いただけるホテルを目指して努めてまいります。



**【クラブ・プロスペール・モンタニエとは】**

フランス料理史を飾る著名な料理人の一人であり又、料理辞典“ラルース・ガストロノミック”の編纂者として名高い Prosper MONTAGNÉ 氏の、後世に残る名言“美味しい料理は最高の材料でしか作られない”を踏襲する故ルネ・モラン氏により1950年フランス・パリ市において創立された。

食文化に携わる料理店主、料理人、ガストロノーム（美食家）並びにすべての食品関連職業を網羅した倶楽部であり、フランス本部のほか日本、ベルギー、ブラジル、イギリス、ハンガリー、ルクセンブルグ、ドイツ、スイス、アメリカに支部を持ち、それぞれが独自に活動している。



「クラブ・プロスペール・モンタニエ日本支部」公式ウェブサイト：<http://www.montagne.jp/prof/>

### 【星見祐兵（ほしみ ゆうへい） 略歴】

1998年5月生まれ 東京都出身

2019年3月 辻調理師専門学校卒業

2019年4月 セルリアンタワー東急ホテル入社 メインキッチンに配属

#### コメント：

まず本大会に出場する機会を与えていただきましたことに、心より感謝申し上げます。

大会出場が決定してからの数か月間、総料理長をはじめ多くの先輩方・同僚にサポートいただいたお陰で、日々集中して修練を重ねることができました。

入社当初より教え込まれた「食べる人の顔や気持ちを思い浮かべながら料理を作る」という基本精神を忘れず、多くのお客様に笑顔をお届けできるよう今後も邁進してまいります。



◎本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ&リゾート 渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 齋藤 詩子

E-mail: [u.saitou@tokyuhotels.co.jp](mailto:u.saitou@tokyuhotels.co.jp) TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769 (オフィス直通)

以上