

“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 今井 駿汰が総合1位を獲得**

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 武井 隆）は、このたびタワーズレストラン「クーカーニョ」調理所属の今井 駿汰が、2024年6月1日、東京・武蔵野調理師専門学校で開催された「第42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33名が出場し、魚料理・肉料理・デザート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今井駿汰が総合1位を獲得しました。同コンクールでは昨年に続き2年連続で当ホテルの従業員が優勝いたしました。

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「ラールス・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/>



【今井 駿汰（いまい しゅんた） 略歴】

1999年6月生まれ 茨城県出身

2020年3月 東京誠心調理師専門学校卒業

2020年4月 セルリアンタワー東急ホテル入社 タワーズレストラン「クーカーニョ」調理に所属



コメント：

今回の優勝は総料理長をはじめ多くの先輩方や同僚に支えていただいた結果だと思っています。練習に集中できるよう、調理部門が一丸となって環境を整え、サポートしてくださったお陰で、リラックスして本番に臨むことが出来ました。本当にありがとうございました。お客様に喜んでいただけるよう、これからも全力で邁進してまいります。

【セルリアンタワー東急ホテル 概要】

2001年5月開業。渋谷駅から徒歩5分に位置する、ゲストの様々なご要望にお応えできるオールラウンドなホテルです。

モダンスタイルの中に和の趣が感じられ、美しい眺望を臨む客室と多用途な宴会場、多彩なジャンルのレストランやバーを有し、日本のホテルならではの温かなおもてなしで皆様をお迎えいたします。

所在地：東京都渋谷区桜丘町 26-1

アクセス：渋谷駅西口より徒歩5分

開業日：2001年5月24日

建物概要：地上40階 地下4階

営業施設：客室408室（収容人数783名）宴会場11 レストラン&バー11

公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/index.html>



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

以上