

報道関係者各位

2025年2月18日
東急ホテルズ&リゾーツ株式会社

東急ホテルズ初の「レストランサービスコンテスト」を開催 全国 34 ホテルの若手スタッフが一堂に会し、 エンタテインメント力のあるサービススキルで切磋琢磨

東急ホテルズ&リゾーツ株式会社（東京都渋谷区、取締役社長 村井 淳）は、2025年2月7日、セルリアンタワー東急ホテルにて、運営する全国のホテルの料飲部門スタッフを対象に「第1回レストランサービスコンテスト」を開催しました。



東急ホテルズ&リゾーツは、これまで調理スタッフを対象とした「料理コンテスト」を計22回開催、また昨年11月にはバーテンダーを対象とした「カクテルコンペティション」を初開催しております。

今回の「レストランサービスコンテスト」は、レストランサービスの基本知識を含む技術の向上、エンタテインメント力のあるサービススキル、ゲストとのコミュニケーション力等の強化によるモチベーションアップ、更には、若手スタッフを指導・教育する上位職の意識を高め、指導育成力を強化することで教育の好循環を生むことを目的として実施しました。

出場者は全国34のホテルから1名ずつ選出された、若手を中心としたスタッフ達。この34名による予選と、予選を勝ち抜いた6名による決勝を行いました。予選、決勝とも、日時や気温、ゲスト情報、食事メニュー、ゲストがどのようなサービスを求めているのか、また昨今増加している食物アレルギーへの対応など、実際に起こりうる具体的なシチュエーションを想定し、その設定のなかで個性を発揮しつつサービス力を競い合いました。

審査員は外部からお招きした一般社団法人「フランスレストラン文化振興協会（APGF）」代表の大沢晴美氏と「メートル・ド・セルヴィスの会」会長の山本正弘氏、社内から取締役社長・村井 淳、専務執行役員であり東急ホテルズ総料理長の福田順彦、執行役員・金子真之、ホテルから BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel / HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel 副総支配人・鳥井武志の計6名が務めました。厳正なる審査の結果、グランプリ、準グランプリ、審査員特別賞の3賞と、決勝に残った6名全員にファイナリスト賞を授与し、コンテストは終了しました。

入賞者

- ・グランプリ ウィンケルハン 日和（横浜ベイホテル東急）
- ・準グランプリ 小川 祐輔（ザ・キャピトルホテル 東急）
- ・審査員特別賞 毎熊 滯（THE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU, A Pan Pacific Hotel）
- ・ファイナリスト賞（上記以外の3名・五十音順）
 - 井上 卓（渋谷エクセルホテル東急）
 - 奥村 愛夏（セルリアンタワー東急ホテル）
 - 鈴木 織瑛（伊豆今井浜東急ホテル）



ウィンケルハン 日和



小川 祐輔



毎熊 滯

表彰式で社長の村井は「気持ちのいい緊張感が伝わってきて、心地よいサービスを受けられたと感じました。各ホテルとも地域の一歩店を目指して、これからも知識と技術を向上させ、素晴らしい笑顔でサービスしてください」と語りました。



東急ホテルズ&リゾートは「食の東急ホテルズ」を標榜しております。永年継続してきた「料理コンテスト」同様、「レストランサービスコンテスト」も継続実施し、更なる心地よい食空間創りを目指していくとともに、今後も人材育成に一層注力し、社員個人のキャリア開発やスキルアップを顧客満足の上につなげてまいります。

東急ホテルズ レストランサービスコンテスト 概要

- ◆開催日 2025年2月7日（金）
- ◆会場 セルリアンタワー東急ホテル
- ◆目的
 - ①レストランサービス技術の向上：基本知識、スキルを学び、実践する機会を創出する
 - ②モチベーションアップ：エンタテインメント力のあるサービススキルを取得し、ゲストとのコミュニケーション力、対応力を強化することで意欲向上に繋げる
 - ③指導育成力の強化：若手アソシエイツを教育、指導する上位職の意識を高め、指導力を強化し、教育の好循環が生まれる店舗運営を目指す
- ◆対象 全国34ホテルの料飲スタッフ（当社規定による）

◆内 容

- ①研修 一般社団法人「フランスレストラン文化振興協会」代表 大沢晴美氏による
「フランス料理の歴史から紐解くレストランサービスの成り立ち」をテーマとした講義を受講
- ②予選 全 34 名参加。職場の友人とのビジネスランチでクイックサービスを希望、1 名はエビ・カニアレルギーがあるという設定。テーブルセッティングから始まり、ゲストのお出迎え、メニュー提示、オーダー、技術力としてシーザーサラダのワゴンサービス、ワインやパンなどのサービス力など、全 7 項目が設定され、これらを制限時間内に行う。
- ③決勝 予選を勝ち抜いた 6 名が参加。職場の上司の誕生日祝いのディナーという設定で、予選と同様にテーブルセッティングから、最後はゲストのお見送りまでという全 8 項目で競い合う。技術力としては「仔羊のロティ」のデクパージュ（切り分け）を含むメイン、付合せの取り分け、盛り付けなど、予選より高度な技術とサービス力が問われる内容。

※予選・決勝のメニューは別紙参照

【東急ホテルズ&リゾート株式会社 概要】

所在地：東京都渋谷区道玄坂 1-10-7 五島育英会ビル 3 階

代表者：取締役社長 村井 淳

事業内容：ホテル・レストラン・会員制リゾートの運営

■全国に広がる「東急ホテルズ」のネットワーク (<https://www.tokyuhotels.co.jp>)

ザ・キャピトルホテル 東急と、東急ホテル・東急リゾートホテル・エクセルホテル東急・東急 REI ホテルの各ブランドが属する「東急ブランドホテル」に加え、BELLUSTAR TOKYO、HOTEL GROOVE SHINJUKU、STREAM HOTEL 等、独自の個性を有するホテルで構成する「DISTINCTIVE SELECTION」、「ホテルコンドミニアム」の STORYLINE、「会員制滞在型リゾート」の東急パッケージを全国に展開
(国内 61 店舗／ほか国内 6 店舗、海外 3 店舗の「パートナーホテル」)

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

東急ホテルズ&リゾート株式会社 広報・デジタルコミュニケーショングループ

高田、古市 電話：03-3477-6566