

2013年2月

<報道関係各位>

調理とサービスのスタッフが「タンデム方式」で腕を競う

第五回ホテルオークラグループ フランス料理コンクール結果報告

食材テーマ「メイン：ABATS（アバ：牛・仔牛の内臓）、デザート：マンダリンオレンジ」

株式会社ホテルオークラ



<本コンクール入賞者>

優勝 ホテルオークラ東京 森山 健太郎/一坪（いちつぼ） 佳英菜（写真中央）

準優勝：ホテルオークラ福岡 毛利 俊之/久保田 徹（写真左）

第三位：ホテルオークラ神戸 増田 弘明/柴田 健次（写真右）

株式会社ホテルオークラ（本社：東京都港区、代表取締役社長：荻田敏宏）は、2013年2月14日（木）、ホテルオークラ東京において、グループホテルやレストランの調理スタッフがフランス料理の技を競う『第五回 ホテルオークラグループ フランス料理コンクール』を開催いたしました。

その結果、優勝者はホテルオークラ東京の森山 健太郎/一坪（いちつぼ）佳英菜に決定、準優勝には、ホテルオークラ福岡の毛利 俊之/久保田 徹、3位にはホテルオークラ神戸の増田 弘明/柴田 健次が入賞いたしました。また、調理部門、サービス部門の各1位を優秀賞とし、調理部門の優秀賞にホテルオークラ東京の森山 健太郎、サービス部門の優秀賞にはホテルオークラ東京の一坪 佳英菜が総合優勝と合わせて、それぞれ受賞いたしました。調理部門の優勝者には、副賞としてホテルオークラアムステルダムのフランス料理レストラン「シエルブルー」（ミシュラン2つ星）ほか、海外研修の機会が与えられます。総合優勝・調理部門優秀賞の森山 健太郎は「大変、感動しています。今回のコンクールに向けて協力いただいた、諸先輩方、スタッフ、関係者の皆様に感謝します。これからも一層の努力をして参ります。」、同じく総合優勝・サービス部門優秀賞の一坪 佳英菜は「森山シェフの料理に対する熱い思いを、サービスでお伝えできたことが嬉しいです。これからも、サービス技術の向上のために頑張っていきたい」と、それぞれ喜びと今後の抱負を語りました。

本コンクールは、ホテルオークラグループ人財力の育成の一環として、調理技術の向上、トップレベルのコンクールに通用する人財輩出に向けた教育機会の提供、さらに「ベスト A.C.S.」（A：Accommodation、C：Cuisine、S：Service＝最高の施設、最高の料理、最高のサービス）の重要な要素のひとつである「最高の料理」を追求するホテルオークラの企業理念をグループ内外に伝えることを目的としています。

また、国内での料理コンクールにおける初の試みとして、審査方法に調理・サービス両スタッフの技能を審査する「タンデム方式」を昨年より採用し、「ベスト A.C.S.」の「最高のサービス」も審査対象となっています。

今回で5回目を迎える本年のコンクールでは、ホテルオークラが運営する「オークラ ホテルズ & リゾーツ」の12ホテル20名とJALホテルズの運営する「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル」「ホテルJALシティ」の13ホテル20名、合計40名の応募があり、昨年12月に行われた予選（書類審査）で決勝進出者8名が決定いたしました。

決勝は、調理とサービス各1名のホテルごとのチームによる参加「タンデム方式」にて順位を競いました。調理スタッフの作品を、サービススタッフが審査員に振舞うもので、料理の説明、デクパージュ*、片づけまでをサービススタッフが担当し、調理同様、サービスも審査対象として、ホテルごとに順位を競いました。昨今、フランス料理におけるサービスが注目を集め、国際大会でもこの審査方法が検討されています。ホテルオークラでは、これに先駆けて「タンデム方式」に注目し、昨年より実施いたしました。また、本年より優勝者から3位までの順位のみを発表にとどまらず、実際参加したスタッフが自らの評価を受け止め、今後の成長に役立てるため調理スタッフとサービススタッフの総合得点を参加者全員に公表いたしました。

*デクパージュ：料理をサービスする際に、肉、魚などを切り分けてお客様にサービスをすること。

今回の課題は、メイン料理にリード・ヴォー、頬肉など「ABATS（アバ：仏語で牛・仔牛の内臓）」を使った料理、デザートは「マンダリンオレンジ」を使ったデザートで、決められた材料費以内で料理を考案するものです。

本コンクールの過去入賞者からは、「<ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・ジャポン」準優勝者や、最年少でレストラン調理長に抜擢されたスタッフも輩出しておりますが、さらに審査内容をブラッシュアップしていくことにより、今後も実力者を輩出するコンクールとなることを目指していきます。また、ホテルオークラグループでは、今後もフランス料理をはじめ、様々なジャンルのコンクールを企画・実施し、お客様へ「最高の料理」をご提供できるよう、より一層努めていきたいと考えております。

第五回ホテルオークラグループ フランス料理コンクール 優勝
ホテルオークラ東京 森山 健太郎の作品



「アバとフォアグラのトゥルト酸味のある赤ワインソース」



「マンダリンオレンジのティラミス」

【『第五回ホテルオークラグループ フランス料理コンクール』開催概要】

○日 時

2013年2月14日(木) 8:00~16:00

8:00~13:30 実技 *選手の持ち時間は3時間で、15分おきに実技をスタート

11:00~14:00 審査

14:30~16:00 表彰式・懇親会

○場 所 ホテルオークラ東京

○審査方法

国際的な料理コンクールの審査基準をベースに、衛生管理、時間配分などにより審査する実技審査、味覚・風味、見栄え、料理の独創性、調理技術などにより審査する味覚審査を設け、ホテルオークラグループ独自の基準を適用。

○テーマ メイン : ABATS (アバ: 仏語で牛・仔牛の内臓) を使った料理、
デザート: マンダリンオレンジを使ったデザート

○入賞者

優勝 ホテルオークラ東京 森山健太郎/一坪 佳英菜 (いちつぼ かえな)

準優勝 ホテルオークラ福岡 毛利 俊之/久保田 徹

第3位 ホテルオークラ神戸 増田 弘明/柴田 健次

○審査委員

<味覚審査/サービス審査>

社団法人日本エスコフィエ協会会長

浅野 和夫 氏

日仏料理協会会長

宇田川 政喜 氏

株式会社ホテルオークラ 代表取締役社長

荻田 敏宏

株式会社ホテルオークラ東京 代表取締役社長兼総支配人

清原 當博

株式会社ホテルオークラグループ洋食調理総料理長

大庭 巖

株式会社ホテルオークラ東京 執行役員・洋食調理総料理長

善養寺 明

<実技審査>

株式会社ホテルオークラ東京 洋食調理部 副部長

林 匡昭(まさあき)

株式会社ホテルオークラ東京 洋食調理部洋食調理2課 課長

池田 順之(よしゆき)

○決勝進出者(調理/サービス)

ホテルオークラ東京 森山 健太郎/一坪 (いちつぼ) 佳英菜

ホテルオークラ東京ベイ 白井 健/梅本 真平

京都ホテルオークラ 諏佐 拓也/山本 広大

ホテルオークラ神戸 増田 弘明/柴田 健次

ホテルオークラ福岡 毛利 俊之/久保田 徹

ホテル日航東京 石月 俊一/加藤 賢一

ホテル日航プリンセス京都 操野 (くりの) 公宏/藤原 剛

ホテルJALシティ宮崎 村上 隆一/月野 敏春

○協賛 : 味の素株式会社 キューピー株式会社

※本件に関する「画像データ」をご用意しておりますので、ご入用の際はお手数ですが下記までお問い合わせください。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ

営業部 販売企画・広報課 五十嵐・森・日下部

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4

Tel: 03-3224-6760 Fax: 03-3224-7264