

ホテルオークラ東京 Best Cuisine への飽くなき探求

調理部門の若手からベテランスタッフまで、和洋中ジャンルを越えて

2014年 国際/日本ガストロミー学会・国内(ナショナル)賞受賞 池田 進一

第23回 カリフォルニア・レーズン協会・アメリカンチーズ大賞受賞 片山 潤

第6回 ホテルオークラ東京料理コンクール・料理部門優勝受賞 大塚 祐貴

第6回 ホテルオークラ東京料理コンクール・デザート部門優勝受賞 大澤 聡

株式会社ホテルオークラ東京

株式会社ホテルオークラ東京(所在地:東京都港区虎ノ門 2-10-4、代表取締役社長:池田 正己)は、営業目標として Best ACS(Accommodation:施設、Cuisine:料理、Service)を掲げ、和食・洋食・中国料理の館内全8つのレストランと宴会部門などをすべて直営で運営することを重要な方針とし、開業以来ゆるぎことなく継承しています。調理スタッフの技術向上と新商品の開発への探求は、若手からベテランまでの世代や部門間を越え日々営まれています。この度、入社7年目の若手から、25年目のベテランシェフまで栄えある各賞を社内外で受賞いたしました。ベーカリー部門のアメリカンチーズ大賞を受賞した商品はシェフズガーデンテラス/カメリアにて販売、またホテルオークラ東京料理コンクールでの優勝受賞メニューは、11月より欧風料理「オーキッドルーム」にて Hotel Okura Tokyo Best Cuisine 2014 “Competition Grand Prix Menu”として提供いたします。



2014年 国際/日本ガストロミー学会・国内(ナショナル)賞受賞 池田 進一

国内(ナショナル)賞は各国から各一名ずつ選出され、最も将来を期待される新鋭シェフとして

国際ガストロミー学会(IAG/本部フランス)は、世界の様々な国の地域における食文化の伝統を守りつつその発展に寄与するとともに、現代料理の芸術的創造性を奨励する目的で、1983年に設立され、世界21カ国、26学会を持つ国際的組織です。<http://www.en.intergastronom.net/>

日本ガストロミー学会は、2011年アジア初のアカデミーとして創立され、2013年に参加国公式承認を取得、『ガストロミー』とは料理を食することに留まらず、料理を中心として美術や社会科学、医学や自然科学などの文化的要素によって構成される分野として定義されております。<http://www.agi.or.jp/>



正統派フランス料理に海外での経験・実績や日本特産の食材を積極的に取り入れてきた功績が評価され、将来を嘱望されての受賞となりました。



第23回 カリフォルニア・レーズン協会・ベーカリー新製品開発コンテスト

アメリカンチーズ大賞受賞 ホテルオークラエンタープライズ 片山 潤

フロマージュ レザン エ シトロン

レモンリキュールに漬けたレーズンとクリームチーズの芳醇な味わいをデニッシュ生地で包み焼き上げた一品です。

<http://www.raisins-jp.org/about.html>



ホテルオークラ東京料理コンクールを、旗艦ホテルとして調理人の育成のため、毎年行っています。和食・洋食・中国料理の総料理長をはじめ、総支配人が料理の独創性、味覚風味等を審査し、優勝作品はレストランで“Hotel Okura Tokyo Best Cuisine 2014”として提供されます。今回の参加者は42名(料理部門25名、デザート部門17名)と過去最高となりました。



第6回 ホテルオークラ東京料理コンクール・料理部門優勝受賞 <テーマ:合鴨>
洋食調理部洋食調理二課 コールド・パントリー 大塚 祐貴(26才、入社7年目)

マグレカナルのロティ 青ねぎのムース詰め ココットで火を入れた野菜添え



鴨と相性の良いフォワグラと青ねぎのムースを詰めました。ガロニチュールもきのこ、ビーツ、くるみ、ごぼうなど秋を感じる相性の良いものを添えました。



第6回 ホテルオークラ東京料理コンクール・デザート部門優勝受賞 <テーマ:芋類>
洋食調理部製菓課 大澤 聡(30才、入社10年目)

秋味〜なると金時の一皿〜



徳島産鳴門金時芋を使用し、ブロンドチョコレートと組み合わせました。ケーキとジェラードにも徳島産の和三盆と「里娘」という芋焼酎を使用しています。



Hotel Okura Tokyo Best Cuisine 2014
“Competition Grand Prix Menu”

食前のお愉しみ
オーキッドルーム伝統のダブルコンソメ
シャラン鴨のロティ 青葱のムース詰め
ココットで火を入れた野菜添え
秋味〜なると金時の一皿〜
コーヒー、小菓子

*ア・ラ・カルトでもお召し上がりいただけます。

欧風料理「オーキッドルーム」本館5階
販売期間:11月4日(火)~28日(金)平日限定
価格: ¥9,000(税込)
提供時間:ランチ 11:45~14:30、ディナー17:30~21:30
TEL:03-3505-6069



ホテルオークラ東京料理コンクール開催の様子(2014.9月)

お問い合わせ先

ホテルオークラ東京 営業企画部広報課 荒井・小栗・久住
〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL:03-3224-6731(直通)