

2026 年 10 月 23 日

報道関係者各位

東急リゾート & ステイ株式会社

全国の料理人の創意工夫が集結しオリジナリティあふれる逸品が誕生 東急リゾート&ステイ社内レシピコンクール 「ごちそうレシピ 2026」開催

東急リゾート & ステイ株式会社（東京都渋谷区、代表取締役社長：山脇 賢一、以下「当社」）は、当社が運営する全国のホテルやレストランに勤務する料理人が、アイデアと腕を競う社内コンクール「ごちそうレシピ 2026」を開催いたしました。

9 回目となる本年は、昨年度を上回る 198 名がエントリーし、過去最多の応募となりました。一次審査を通過した 11 名が、2026 年 9 月 18 日（金）にセルリアンタワー東急ホテルで開催された実食選考会に出場し、厳正なる審査の結果、最優秀賞 5 名が決定いたしました。受賞作品は今後、各ホテル・レストランで提供される予定です。



■年々、応募数が増加しレベルも向上。料理人の想いと技が光る渾身の一品

「ごちそうレシピ」は次世代を担う調理スタッフのスキルとマインドの向上、成長機会の創出を目的として始まり、部門ごとのテーマに沿ったオリジナリティ溢れる料理を競います。

本年は「料理長部門」「和食部門」「洋食部門」「デザート部門」「ゴルフ／スキー部門」の 5 部門よりレシピを募集し、一次審査を通過した計 11 名がセルリアンタワー東急ホテルでの実食審査に臨みました。審査員には、東急グループ総料理長・セルリアンタワー東急ホテル名誉総料理長の福田 順彦氏、東急不動産株式会社小柳津 晨平氏など計 7 名が参加。厳正な審査の結果、5 部門の最優秀賞が選出されました。

今回は部門ごとにテーマを設定。それぞれの料理人が地元食材を中心に料理を考案、現場で培ってきた技術に創意工夫を加え、お客様に届けたい個性豊かな一品を創り出しました。

今後も当社は、料理人がチャレンジする場を創出し、料理人の技術・サービスの向上を支援するとともに、皆様に新たな食の喜びを届けてまいります。

「ごちそうレシピ 2026」実施概要

【開催日】2026年9月18日(金)

【会場】セルリアンタワー東急ホテル

【テーマ】

- ・料理長部門：「私を語る一皿～唯一無二の表現～」
- ・ホテル部門(和食・洋食・デザート)：「食材を活かした、オリジナリティ溢れる料理を創作する～タルト～」
- ・ゴルフ／スキー部門：「新定番～どんぶり～」

【応募総数】198名

【実食選考会参加者】11名



■最優秀作品

【料理長部門】ホテルハーヴェスト斑尾 寺瀬 文宏 「薬膳鶏翅蒸湯（信濃地鶏の薬膳スープ）」

中国料理の「医食同源」の思想のもと、地元・飯綱町の豊かな自然で育った「信濃地鶏」と、15種類以上の薬膳食材を合わせ、体の芯から温める滋味深いスープに仕立てました。トレッキングなどアクティブに過ごすお客様が多い斑尾で、「食べて元気になってほしい」という想いと、薬膳スープを極めたいという情熱が込められた一杯です。



【和食部門】有馬六彩 高島 康暢

「利休蓮餅釜 酒粕雪帽子 香住蟹 河豚白子 蕪 海老芋 蕪葉 柚子 松の実」

上品な甘みを持つ香住蟹の味噌焼きと、香ばしい焼き河豚白子餡をもっちりとした蓮根揚げ餅で包んだ温製タルト。蟹味噌のコクとほろ苦さ、そして白子餡のクリーミーな濃厚さが響き合い、柚子の酸味と瑞々しい蕪がその風味を際立たせます。酒粕の雪帽子を手で割り、雪のように降らせていただくことで、冬の情景が完成します。



【洋食部門】 鬼怒川溪翠 石塚 早織 「石黒農場ホロホロ鳥の薫香タルト」

国内唯一のホロホロ鳥専門農場・石黒農場のホロホロ鳥を香ばしく燻製したタルト生地に合わせて。タルトはレバームース、椎茸のデュクセル、もも肉のコンフィ、胸肉のコンフィの4層仕立て。焦がし玉ねぎと黒にんにくのピューレを添えました。薪の香りに包まれるカウンターで、豊かな燻香と食感の妙を心ゆくまでお楽しみいただけます。



【デザート部門】 ホテルハーヴェスト熱海伊豆山 天野 美嬉

「駿河湾の恵み ～駿河湾産桜えびタルトレットと白みそのアイス～」

デザートには珍しい静岡特産の桜えびをタルトや薄焼きせんべい、クランブルに使い、雄大な駿河湾を表現。地元産のいちごの甘酸っぱさに、牛乳とチーズのまろやかなコク、レモンの爽やかな香りが重なります。旅から帰った後も、「桜えびのデザートがおいしかった」と思い出してほしいという想いを込め、1年前から構想を練った一皿です。



【ゴルフ／スキー部門】 蓼科東急ゴルフコース 高橋 和也 「高原の発酵雑穀どんぶり ～森と畑の主食～」

信州の「森・畑・発酵」をテーマに、長野県産の野菜やきのこ、栄養価の高い雑穀米を合わせました。鶏そぼろは舞茸の戻し汁を含ませてしっかりと仕上げ、きのこを炒めた際に出る旨味はドレッシングに活用。味付けには塩麴を用い、信州の味わいを余すところなく引き出しました。健康志向のお客様にも満足していただけるどんぶりです。



■東急リゾート&ステイ株式会社について

東急リゾート & ステイは、東急ステイや東急ハーヴェストクラブをはじめ、受賞歴を誇る鬼怒川溪翠やROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts などのホテル・ゴルフ・スキー・EC 事業など、全国に運営施設を展開しています。1960 年代から別荘管理やゴルフ場の運営を手がけ、1980 年代にはスキー場の運営や東急ハーヴェストクラブの運営受託を開始。1990 年代には「東急ステイ」を立ち上げるなど、長年にわたり多彩な施設運営を行ってきました。現在、当社が運営する 100 を超える施設では、国内のみならず世界中から多くのお客様を受け入れており、年間利用者数は約 800 万人にのぼります。

豊富な実績とノウハウ、地域・企業・行政などとの強固なネットワークを活かし、日本各地の魅力を伝え、すべてのお客様に新しい“楽しさ”と“体験”を提供することを目指しています。

Contact us 本件に関する お問い合わせ先	東急リゾート & ステイ株式会社 広報グループ 平田・西條 E-mail : koho@tokyu-rs.co.jp
--	---