

2024年6月28日

報道関係者各位

東急リゾート&ステイ株式会社

次世代を担う料理人たちが集結 「ごちそうレシピ 2024」を開催

～リゾートステイに華やぎを添える“食”の社内コンクール～

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：栗辻 稔泰、以下「当社」）は、当社が運営するホテル・レストランに勤務する料理人がアイデアと腕を競う「ごちそうレシピ」を開催しています。今年は「メイン食材（マグロ・米）を活かした、オリジナリティ溢れる料理を創作する」がテーマ。昨年を超える応募者の中から選出されたファイナリスト達による実食選考会を2024年6月17日（月）に開催し、最優秀賞3名が決定しました。



■次世代を担う料理人が“食”に挑む真剣勝負の場

「ごちそうレシピ」は次世代を担う料理人のスキルとマインドを向上し、成長機会を創出する場としてスタートしました。7回目の開催となる今年は、和食・洋食は「マグロ」、デザートは「米」をメイン食材に用いたレシピを各ホテル・レストランに勤務する調理スタッフから募集し、対象施設21施設より106名の応募がありました。レシピ選考委員会による「独創性」「盛り付け」「思い描いているストーリーとの整合性」などの観点から審査をされ、「和食部門」「洋食部門」「デザート部門」の3部門で優秀賞者7名と入賞者35名を選出しました。この内、優秀賞に選ばれた7名が東急ハーヴェストクラブ箱根甲子園で開催した実食選考会に集結。制限時間内にその場で調理し、それぞれのこだわりや思いをプレゼンテーションした後に、社内外の審査員による実食審査を行います。今回の審査には、厚生労働省より贈られる卓越した技能者(通称「現代の名工」)を受彰された経験もある、東急ホテルズ&リゾート株式会社専務執行役員の福田 順彦氏（セルリアンタワー東急ホテル 総料理長）をお招きし、当社代表取締役の栗辻を含めた総勢6名の審査員で実施しました。「創造性」「正確性」「味わい」などの観点から、厳正な審査の結果、最優秀賞3名（各部門1名）が決定しました。

■発想力と独創性に富んだ最優秀賞3名の逸品

最優秀賞の作品は、いずれもホテル・レストランがある地域食材をいかし、テーマに沿って料理人のアイデアと技術が込められた力作となりました。

●和食部門 最優秀賞

料理名：鮪有馬味噌漬け 聖護院蕪砵巻き（鮪皮）三田葱摺り流し
施設名：東急ハーヴェストクラブ有馬六彩/VIALA annex 有馬六彩
料理人名：森本 雅

コメント：“生“でいただく鮪の美味しさを残しつつ、料理を提供予定の秋に、お客さまが温かく召し上がれる碗にしました。鮪のあらを無駄にせず、全て使い切るサステナビリティにもこだわりました。人前で料理をしたりアピールポイントをプレゼンしたりする機会はあまりないので、とても良い経験になりました。

有馬地方は山椒の地として知られているので、実山椒を入れた味噌に鮪を漬け込んでから表面をさっと焼き、食感が楽しめるよう鮪の皮と聖護院蕪で巻きました。

出汁は鮪のアラからとった出汁（潮汁）を使い、鮪と相性がよい三田葱を摺り流しています。三田葱のペーストや型抜きして出汁につけた野菜、柚子をちらしています。



●洋食部門 最優秀賞

料理名：熱海を旅して秋探し ～焼津港ミナマグロと本わさびのネム風～
施設名：東急ハーヴェストクラブ熱海伊豆山/VIALA annex 熱海伊豆山
料理人名：松本 せれな

コメント：見た目の“可愛さ”と、フレンチのコース料理の1皿を兼ね揃える盛り付けにしました。鮪に火が入りすぎないように、巻き方や火加減、揚げ時間の試行錯誤を繰り返しました。コンテスト参加にあたり、総料理長から後輩まで多くの人に助けられました。1人では成し得なかったと思います。

鮪は米と一緒に食べるイメージがあるので、ライスペーパーで巻いたベトナムの揚げ春巻き「ネム」から着想を得ました。

秋の訪れを感じられるように、色とりどりの根菜で季節感を演出し、わさびクリームや湘南ゴールドのピューレなどご当地の味覚を添えています。



●デザート部門 最優秀賞

料理名：一汁三彩 ～愛を米て～

施設名：東急ハーヴェストクラブ軽井沢/VIALA annex 軽井沢

料理人名：小林 もえ

コメント：ぬか漬けをデザートに取り入れたいと思い、テーマに添った「一汁三彩」というストーリーを完成させました。

昨年に続く受賞となりとても嬉しいです。いつかコース料理のデザートに挑戦したいです！

メイン食材の米に馴染みがある「一汁三菜」をデザートで表現しました。クリームチーズにライスパフを加えたアイスの上に米のムースをのせました。抹茶のスープ「一汁」をかけたり、赤、黄、緑という「三彩」のプティフル（ひと口サイズのお菓子）で味の変化を楽しんでいただきます。



■料理人を育て、お客様のリゾートステイをさらなる満足へ

当社は、次世代を担う各施設の料理人たちが切磋琢磨し、成長する機会を様々な形で創出しています。このようなコンテストを通じ、料理人が能力とスキルを向上させ、ストーリー性を持たせたオリジナリティ溢れる逸品をご提供していくことで、お客様のリゾートライフをより華やぐものにしていきたいと考えます。

今後は外部コンテストへの参加のサポートや料理イベントの実施など、料理人たちが活躍できる場がさらに広がるよう推進していきます。

本コンテストの最優秀賞を受賞した3名をはじめとする、優秀賞受賞者・入賞者のメニューは、秋頃より各ホテルのレストランにて提供予定です。



■東急リゾート&ステイ株式会社について

全国 100 を超える施設運営を手がける総合運営会社。

民間、行政問わず、運営受託、マネジメント契約、コンサルティング契約等の運営サポートを行っています。

会 社 名： 東急リゾート&ステイ株式会社（ <https://www.tokyu-rs.co.jp> ）

代 表 者： 代表取締役社長 栗辻 稔泰

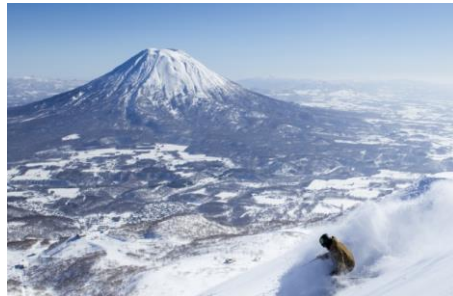
本社所在地： 東京都渋谷区道玄坂一丁目 10 番 8 号 渋谷道玄坂ビル

設 立： 1979 年 3 月 13 日

資 本 金： 100 百万円

運営ブランド： 東急ステイ、東急ハーヴェストクラブ

運 営 事 業： 宿泊事業、ゴルフ事業、スキー事業、
リゾート・その他事業（別荘管理、レストラン、ショップ、温泉施設、保養所等）



Contact us	東急リゾート&ステイ株式会社
本件に関する	FB 企画統括部 FB 企画部
お問い合わせ先	担当：田中友梨（たなかゆり）
	E-mail： rest-eigyo@tokyu-rs.co.jp