

アニヴェルセル“夏の甲子園” 年に一度の「料理・デザートコンクール」開催！ 全国のクイジニエ・パティシエから優勝者を決定

ゲストハウスウェディングを中心に、様々な記念日プロデュース事業を展開するアニヴェルセル株式会社は、年に一度の「料理コンクール」および「デザートコンクール」を、2025年8月5日(火)に開催いたしました。ウェディングでご提供する料理・デザートは、ご新郎ご新婦に代わってゲストをもてなす大切な要素であり、アニヴェルセルでは年に一度コンクールを開催することで、トレンドを取り入れた新メニューの開発、料理の品質向上、人材育成に取り組んでいます。個人戦に加えて、店舗対抗戦の「サステナビリティ部門」も昨年から実施し、SDGsの目標『12. つくる責任 つかう責任』をテーマに、各店舗から地域の魅力を発信する作品や、フードロス削減を意識したメニューが発表されました。今年は料理長から中堅スタッフ、入社2年目の若手まで幅広い世代が入賞。世代を超えた切磋琢磨により、技術継承と人材育成の双方が着実に進んでいることを実感できる大会となりました。今後も当コンクールを継続し、スタッフ一人ひとりがもつ才能を最大限に引き出し、お客様にお喜びいただける最高の料理とサービスを追求してまいります。



コンクールを通じて料理・デザートのレベルを向上

アニヴェルセルでは、お客様に選ばれ続ける式場であるために年に一度、料理・デザートコンクールを開催し、全店のクイジニエ・パティシエが技術力と表現力を競い合うことでレベルアップを図っています。今年の料理コンクールは【冷製オードブル】【温製(肉・魚)】の2部門10名、デザートコンクールは【皿盛りデザート】【デザイン】の2部門10名が決勝に進出。お客様の視点をより重視するため、専門学校の先生や農園の方、同業他社など社外からも審査員をお招きし、料理のテーマや特徴についてプレゼン後、味・ビジュアル等の項目を評価し、各部門の優勝者を決定しました。

優勝作品一覧

冷製オードブル部門1位



温製(肉・魚)部門1位



皿盛りデザート部門1位



デザイン部門1位



店舗対抗戦「サステナビリティ部門」

個人戦に加えて、店舗対抗戦「サステナビリティ部門」も昨年に引き続き実施。自然な有機農法で生産された食材選びや、地産地消の推進につながるレシピ考案、フードロス削減を意識したメニューなど、料理長を中心に各店舗のスタッフたちが工夫を凝らした様々なアイデアが発表されました。



アニヴェルセルではこれまでも、フードロス削減に配慮したレシピの採用や、働き手不足に悩む農家との連携による定期的な農作業サポートを実施。地域活性とスタッフの食育を両立させるなど、SDGs達成に向けた取り組みを継続しています。



「サステナビリティ」ページ <https://corp.anniversaire.co.jp/sustainability/>

本リリースに関する報道関係者からのお問合せ先

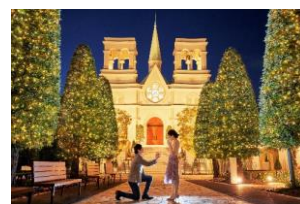
アニヴェルセル株式会社 広報室 [Mail] pr@anniversaire.co.jp [Tel] 045-278-3381 [Fax] 045-278-3389

アニヴェルセル株式会社について

アニヴェルセルは「幸せは、祝福されると記念日になる。」をコンセプトに、お客様の幸せの瞬間を人生最高の記念日にするお手伝いをしています。日本で初めて「ゲストハウス」を採用し、最先端のトレンド発信地・表参道店や、国内最大規模のウェディング施設・みなとみらい横浜店をはじめ、全国に結婚式場を展開しています。アニヴェルセルはフランス語で“記念日”を意味し、結婚式だけでなく、プロポーズやカフェ・レストランなど記念日を軸とした商品ならびにサービスをご提供しています。

■アニヴェルセルの式場一覧 <https://www.anniversaire.co.jp/halls/>

■アニヴェルセルの記念日事業 <https://corp.anniversaire.co.jp/service/>



■アニヴェルセル公式YouTube

結婚式をするから、家族が生まれる。 <https://youtu.be/AgEBpROvQyA>

「最高の記念日を」感動のサプライズプロポーズ https://youtu.be/DfKqzcvMj_c