

報道関係各位

2026年3月13日
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

JR西日本ホテルズ 第6回和食料理コンテスト開催

～各ホテルから選出された和食料理人7名が「松花堂縁高弁当」を課題に切磋琢磨～

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発(京都府京都市下京区、代表取締役社長 坪根 英慈)は、2026年2月12日(木)に「JR西日本ホテルズ 第6回和食料理コンテスト」を開催いたしました。



JR西日本ホテルズでは、食体験そのものがホテル滞在の目的となるような「食のディステーションホテル」を目指し、お客様の心に残る“食の感動体験”をお届けできるよう、様々な取り組みを行っております。その取り組みのひとつとして開催している「JR西日本ホテルズ 和食料理コンテスト」では、和食料理人のスキル向上を主な目的とし、毎回異なる課題を設けて実施しています。

第6回となる今回は、グループホテルから選出された計7名の和食料理人が、「松花堂縁高弁当」を課題に、4ツ栞のうち1栞はご飯、残り3栞は和食の「五法(生、煮る、焼く、蒸す、揚げる)」を取り入れた料理を、それぞれ考案のうえコンテストに挑みました。

審査は、味や独創性・盛り付けなどを審査する「試食審査」と、調理技術や食材管理などを審査する「技術審査」の2つに分けて実施しました。

試食審査においては、外部審査員として、「山ばな 平八茶屋」二十一代目 園部晋吾様と「株式会社美濃吉」の専務取締役 調理支配人 佐竹洋治様をお招きしました。さらに、競技会場でもある「学校法人大和学園京都調理師専門学校」からも、試食審査には今西好治様に、技術審査には伴田祐耶様にご協力を賜りました。



調理、技術審査の様子



試食審査の様子

審査結果・受賞作品一覧

厳正なる審査の結果、優勝はTHE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection(以下、「大阪ステーションホテル」)の奥村正志、準優勝にはホテルグランヴィア大阪の西谷吏生が選ばれました。さらに、審査員の心に残った若手に与えられる審査員特別賞には、ホテルグランヴィア和歌山 入社2年目の栗山奨が選出されました。

【優勝】

◇奥村 正志(おくむら まさし)：大阪ステーションホテル 所属



【経歴】

大阪あべの辻調理師専門学校を卒業後、香川県高松市の老舗料亭にて研鑽を積む。その後、ドイツ・ベルリンおよびカナダ・オタワの日本国大使館にて日本料理に従事。帰国後は国内有数のホテルや料亭にてさらなる経験を重ね、2024年、株式会社ジェイアール西日本ホテル開発に入社。現在は大阪ステーションホテル SPECIALTY SALONにて勤務。

【お品書き】

[口取り] 汲み上げ湯葉べっ甲餡、塩水雲丹、平飼いたまご、煎り唐墨車海老旨煮、大根人参膾、鯖柚庵焼き、金柑いくら
河内鴨ロース煮、粟麩蒟味噌田楽、一寸豆
[御造り] 鯛昆布〆雪花和え、鮪山葵 あしらい
[焼き物] 和牛フィレ山塩焼き、九条葱、梅人参、梅長芋、梅醤油
[御飯] 蟹御飯、すぐき



Q：優勝したことについて、今の気持ちを教えてください

A：今回、沢山の方々に支えられて優勝できました。

これまで培ってきた経験の成果と受けとめ、大阪ステーションホテルの皆様、家族への感謝と、率直に嬉しい気持ちでいっぱいです。

Q：レシピ開発はどのように進められていったのでしょうか？

A：松花堂縁高ということで、まずは冬か春のどちらの趣向で献立を考えるか悩みました。

当初、節分の時期ということで、節分にちなんだ献立を作成しました。ですが、料理の幅が狭くなると感じ、2月のコンテストということ、2月にお客様にお出しするお料理なら何かと考え、冬の献立に決定しました。季節の食材を主軸に置き、大阪の河内鴨、京都の九条葱など関西エリアの要素も取り入れました。蓋を開ければ、如月を感じて頂ける松花堂になったかと思います。

Q：今後挑戦したいことや目標を教えてください

A：海外のお客様が多く宿泊して下さるホテルですので、日本の食材、文化を取り入れたお料理や盛り付けを心掛け、日本の魅力の発信や大阪ステーションホテルの付加価値向上に貢献したいです。また、料理作成、サービスマナーの向上を目指し、自分自身の成長に繋げていきたいです。

【準優勝】

◇西谷 吏生(にしたに りお)：ホテルグランヴィア大阪 所属



【経歴】

2021年、ホテルグランヴィア大阪に入社。同ホテル内の日本料理「浮橋」および、なにわ食彩「しずく」にて研鑽を積む。

【受賞コメント】

この度はコンテストで準優勝という栄誉を頂き、大変光栄に思っております。日々の業務の中で培ってきた技術や、お客様に喜んで頂くことを第一に考えた姿勢が評価されたことは、自分の成長につながりました。今回のコンテストを通して改めて和食の奥深さを実感し、これからも一層精進してまいります。

【お品書き】

[向 附]白魚紅梅煮と春菜 淡雪酢添え 加減酢の煮凝り

[八 寸]三宝柑釜盛り

紅ずわい蟹袱紗焼き 吉次柚庵焼き 酢取り花茗荷

車海老紅梅芋寿司 蚕豆挟み揚げ たら芽赤土揚げ

[焚合わせ]新筍と鳴門若布の煮合わせ 銚込み高野豆腐

[物相御飯]桜海老と碓井豆の炊き込み御飯 芽キャベツの浅漬け



【審査員特別賞】

◇栗山 奨(くりやま しょう)：ホテルグランヴィア和歌山 所属



【経歴】

2024年4月にホテルグランヴィア和歌山に入社し、現在は調理部和食調理グループにて勤務する。

【受賞コメント】

この度は、審査員特別賞という素晴らしい賞をいただき大変光栄に感じています。支えてくださった皆様への感謝の気持ちでいっぱいです。今回の作品は、まずテーマに沿ったアイデア出しから始まり、上司・先輩にもアドバイスをいただきながら試作と試食を何度も繰り返して完成しました。

今後はさらに基礎技術を磨きながら、新しい食材や調理にも積極的に挑戦していきたいです。そして何より、「お客様においしいと喜んでいただける料理人になること」を目標に、日々頑張りたいと思います。

【お品書き】

[八寸]金目鯛雲丹焼き 厚焼き玉子 一寸豆

子持ち車海老芝煮 桜海老かき揚げ

[造り]鮪芽葱巻き 炙り甘鯛 醤油ジュレ掛け

[焼物]米沢牛いちぼステーキ 南高梅 本山葵

[御飯]煮穴子御飯 白髪葱 木の芽



JR西日本ホテルズでは、このほかにも「パティシエコンテスト」や「カクテルサービスコンテスト」などを開催しているほか、JRホテルグループ主催の「JRホテルグループ料理コンテスト」へも参加しています。今後も「食のディステーションホテル」として、お客様の心に残る“食の感動体験”をお届けできるよう、こうした取り組みを続けてまいります。JR西日本ホテルズの未来を担う「食」のスペシャリストの今後の活躍にご期待ください。

第6回 JR西日本ホテルズ和食料理コンテスト 概要

■開催日：2026年2月12日(木)

■会場：学校法人大和学園京都調理師専門学校

■競技内容：「松花堂縁高弁当」を課題に、4ツ栞のうち1栞はご飯、3栞は和食の「五法(生、煮る、焼く、蒸す、揚げる)」を取り入れた料理を考案。審査は「試食審査」と「技術審査」の2項目にて実施。

■審査協力：

◇試食審査



【外部審査員】園部 晋吾 様
山ばな 平八茶屋 二十一代目

1970年京都生まれ。大学卒業後、大阪北浜にある「花外楼」での3年間の修行を経て、自店の「山ばな 平八茶屋」に戻り、調理場に入りながら経営に従事する。

現在は経営者、料理人としてだけでなく、特定非営利活動法人「日本料理アカデミー」副理事長、京都料理組合副組合長、京都料理芽生会相談役を務め、日本料理に学ぶ食育カリキュラム推進委員として食育活動にも従事している。2007年京都府青年優秀技能者奨励賞(明日の名工)、2023年京都府文化賞奨励賞、2025年京都市教育委員会教育功労者の表彰を受ける。



【外部審査員】佐竹 洋治 様
株式会社 美濃吉 専務取締役 調理支配人

立命館大学経営学部卒業後、南禅寺「瓢亭」にて板場の道に入る。3年間の修行を経て、自店の「美濃吉本店 竹茂楼」に入る。

現在は、第23代京都料理芽生会会長、大学時代、茶道部に所属していた関係もあり、裏千家淡交会にも所属している。国内活動では、テレビ料理番組や、各地方自治体並びに、各企業の料理教室、また、小中学生、高校生の食育授業の講師も実施。海外経験においては、2009年～2011年の北京オリンピックの際に、「美濃吉北京店」を出店。2013年ベルサイユ宮殿、2014年にはトルコのトプカプ宮殿にて日本料理の晩餐会を担当した。2015年ミラノ万博日本館にて美濃吉を出店し、本物の日本料理を世界に発信する。

【外部審査員】今西好治様 (学校法人大和学園京都調理師専門学校 調理師科 夜間部学科長)

【審査員】JR西日本ホテルズ 総支配人等 計3名

◇技術審査

【外部審査員】伴田祐耶様 (学校法人大和学園京都調理師専門学校 調理師科 講師)

【審査員】JR西日本ホテルズ 総料理長・和食料理長 計7名

【JR西日本ホテルズにおけるコンテストについて】

競技を通してグループホテルスタッフの技術向上、若手人材の育成を図るとともに、グループ各ホテルのスタッフの交流を促進することを目的として1995年より取り組みを開始しました。

◇過去の開催実績

レストランサービスコンテスト、カクテルサービスコンテスト、フロントサービスコンテスト

和食料理コンテスト、パティシエコンテスト、朝食コンテスト等

これからも、こうしたコンテストの開催を通じてスタッフの技術向上に努め、お客様へ最高のサービスを提供することで、豊かな社会づくりに貢献してまいります。

【JR西日本ホテルズについて】

JR西日本ホテルズは、JR西日本グループとして、現在5ブランド、13ホテル（4,422室）を展開するホテルグループです。上質な旅の基点として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域と共にお客様を魅了する「ホテルグランヴィア」、スマートな旅の基点として、京都、大阪、尼崎、富山駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する「ホテルヴィスキオ」、初代大阪駅の地に建ち、唯一無二の駅と鉄道の記憶を旅する「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」、創業1909年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する「奈良ホテル」、地域と旅人の縁をつなぎ、時間を忘れ夢中になれる空間があふれる「梅小路ホテル京都」、そして、2025年3月、瀬戸内の玄関口に新たな旅の基点として、上質なひとときを提供する「ホテルグランヴィア広島サウスゲート」が誕生しました。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅と食の魅力、人々の繋がりを創り続けます。



JR西日本グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 営業戦略部

TEL：080-4076-6328 FAX：06-7655-1700

担当者名：西尾 萌音 E-mail：m_nishio@granvia-kyoto.co.jp

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

〒600-8216 京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル JR 京都駅中央口

TEL: 075-344-8888 FAX: 075-344-4400 <https://www.hotels.westjr.co.jp/>