

報道関係各位

2022年9月26日
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

「JRホテルグループ 料理コンテスト」において
JR西日本ホテルズから優勝・準優勝を含む4名が入賞！
「食」の魅力の追及と質の高い技術を継承したオリジナル作品が全国より集結

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 伊勢 正文）が展開する JR 西日本ホテルズは、「第18回 JR ホテルグループ 料理コンテスト」（開催：2022年8月23日、主催：JR ホテルグループ）に6名の選手（調理スタッフ）が出場し、優勝・準優勝を独占、さらには2名が入賞するという快挙を成し遂げました。



コンテストの様子

優勝作品「比内地鶏のトゥルト 生姜の香るソースで」
（ホテルグランヴィア岡山／作：松森 寛）

このコンテストは、JR ホテルグループがグループホテル調理スタッフのスキル向上を目的として、2003年より毎年開催しております。コロナ禍により3年ぶりの開催となった今年は、「秋田県産 比内地鶏」を共通のテーマに、全国から集まった18名の選手が、それぞれの技術やアイデアを駆使したオリジナルの作品を作り上げました。

競技は京都調理師専門学校（京都府京都市右京区）を舞台に行われ、グループホテルの総料理長7名が審査員を務めた技術審査では、調理技術や作業の進め方に加え、経済効率・衛生知識といった項目の審査が行われました。また、日本エスコフィエ協会名誉理事 大溝 隆夫氏、一般社団法人 フランスレストラン文化振興会会長 大沢 晴美氏をはじめとする7名による試食審査では、味や盛り付け・料理の完成度のほか、独創性・アイデア・素材の活かし方といった項目の審査が行われました。

比内地鶏のほか指定の副材料を盛り込みつつ、それぞれに工夫を凝らしたオリジナル作品の調理に挑んだ結果、見事、「ホテルグランヴィア岡山」の松森 寛が優勝、「ホテルグランヴィア京都」の鈴木 昂が準優勝を果たしました。さらには、「ホテルグランヴィア大阪」の金井 陽介が5位入賞、「ホテルグランヴィア広島」の中西 里菜が審査員特別賞のオリジナリティ賞を受賞し、地域とともに「食」の魅力を共創し、お客様を魅了し続ける「食のグランヴィア」としての実力を発揮する場となりました。

JR 西日本ホテルズでは、これからもお客様が安心して美味しい料理をお楽しみいただける上質な旅の基点となるために、地域とともに、「食」の魅力の追求と質の高い技術の継承に努めてまいります。今後も未来を担う「食」のスペシャリストたちの活躍に、どうぞご期待ください。

第18回 JR ホテルグループ料理コンテスト概要

- 【開催日】 2022年8月23日(火)
 【会場】 学校法人 大和学園 京都調理師専門学校（競技）
 ホテルグランヴィア京都（講評会・表彰式・懇親会）
 【参加資格】 JR ホテルグループ内調理部門に所属する40歳以下の社員
 （調理経験年数・役職は問わない。本コンテストの過去優勝者は除く。）
 【テーマ】 指定された主材料と副材料を使ったオリジナルの温製西洋料理
 主材料：秋田県産 比内地鶏
 【協力】 学校法人 大和学園 京都調理師専門学校

JR 西日本ホテルズ受賞結果(枠内は過去の受賞歴)**【優勝】**

松森 寛 (ホテルグランヴィア岡山所属)
 「比内地鶏のトゥルト 生姜の香るソースで」

2015年	第13回	JR ホテルグループ料理コンテスト	技術賞
2021年	第19回	メートル・キュニジニエ・ド・フランス“ジャン・シリンジャー杯”	全国大会 5位

※受賞作品は、ホテルグランヴィア岡山のレストラン、宴会イベント内での提供を予定しております。

**【準優勝】**

鈴木 昂 (ホテルグランヴィア京都所属)
 「比内地鶏のコック・オ・ヴァン風タルト仕立て
 ソース・ヴァンジョージュ」

2017年	第3回	パテ・クルート世界選手権	アジア大会 3位
2019年	第17回	AJCA カリナリーチャレンジ料理コンテスト	優勝

※JR ホテルグループ料理コンテストは初参加

**【5位入賞】**

金井 陽介 (ホテルグランヴィア大阪所属)
 「比内地鶏とオマール海老のパイ包み焼き 赤ワインソース」

2017年	オーラキング・アワード(日本の部)	ベスト・オーラキング・ディッシュ賞
-------	-------------------	-------------------

**【オリジナリティ賞】**

中西 里菜 (ホテルグランヴィア広島所属)
 「スパイス香る比内地鶏のロースト そのジュと共に」

※受賞作品は、ホテルグランヴィア広島 21F スカイレストランアンドラウンジ「L&R」にて、クリスマスコースメニューの一部として提供を予定しております。



【JR ホテルグループについて】

JR ホテルグループは、JR 各社及び関連会社が出資するホテルにより構成されるホテルグループです。1984 年の発足以来、会員相互の協力のもと、ブランドイメージ醸成に向けた各種取り組み、参画各社の発展と地域社会への寄与を目的として活動し、2022 年 8 月 26 日現在、会員ホテル数は 82 ホテル(23 社)、総客室数 18,009 室となっております。

なお、会員は各加盟ホテル(一般会員)のほか、JR 各社(特別会員)で構成されております。

【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、近畿圏を中心に、現在 4 ブランド、11 ホテル (3,620 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、地域とともにお客様を魅了するフルサービス型の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、尼崎など駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する宿泊主体型のホテルヴィスキオ、価値ある出会いが行き交うコミュニティ型の梅小路ホテル、そして、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など、多彩なブランドを展開しています。

「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、旅の魅力や人々の繋がりを創り続けます。

※2022 年 3 月 18 日、JR 富山駅前に「ホテルヴィスキオ富山」が開業いたしました。

JR 西日本ホテルズは、持続可能な開発目標 (SDGs) を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の 4 番、17 番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループ

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

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。



JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



JR-West Hotels



■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 カンパニー統括本部 営業戦略部

TEL : 075-342-5501 FAX : 075-342-5535

担当者名 大畑 ゆきね E-mail : y_ohata@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/>