

報道関係各位

2023 年 9 月 15 日
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

第19回 JRホテルグループ料理コンテスト
JR西日本ホテルズから準優勝を含む2名が入賞！
「食」の魅力の追求と高い技術力を継承したオリジナル作品が全国から集結

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、代表取締役社長 伊勢 正文）が展開する JR 西日本ホテルズは、グループホテルから 5 名が出場した「第 19 回 JR ホテルグループ料理コンテスト」（開催：2023 年 8 月 24 日、主催：JR ホテルグループ）において、準優勝・デザイン賞を受賞する結果を収めました。



準優勝作品「【丹波の森】丹波鹿のフォレストイエール
酸味を効かせたソースボルト 鹿のカネロニ添え」
作：ホテルグランヴィア京都 辻 弘人



競技会の様子

JR 西日本ホテルズでは、お客様に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べく日々「食」の価値向上に努めており、その一環として、グループホテル調理スタッフのスキル向上を目的に「JR ホテルグループ料理コンテスト」への出場を行っております。

本コンテストは JR ホテルグループ主催のもと 2003 年より毎年実施されており、今年は「兵庫県産 丹波鹿」を共通のテーマに、日本全国、さらには台北のグループホテルから集まった 21 名の選手が、自身の技術やアイデアを凝縮したオリジナル料理を作り上げました。

後藤学園 武蔵野調理師専門学校（東京都豊島区南池袋）を舞台に実施された競技会では、グループホテルの総料理長 8 名が調理技術や作業効率、衛生知識などを問う技術審査を実施。また、ゴブラン会会長 中村 勝宏氏、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 名が味や盛り付けといった完成度、独創性などを問う試食審査を実施しました。

ジビエという高難度の食材を前にしながらも、各選手が日頃の調理技術研鑽の成果を発揮した結果、JR 西日本ホテルズからは「ホテルグランヴィア京都」の辻 弘人が準優勝、「ホテルグランヴィア大阪」の松原 福門がデザイン賞を受賞いたしました。

JR 西日本ホテルズでは、これからも地域と共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、若手調理スタッフの育成と、質の高い技術の継承に努めてまいります。ぜひ、未来を担う「食」のスペシャリストたちの活躍に、今後ともご期待ください。

コンテストの詳細は以下をご覧ください。

第19回 JR ホテルグループ料理コンテスト 概要

- 開催日
2023年8月24日（木）
- 会場
後藤学園 武蔵野調理師専門学校（競技）
ホテルメトロポリタン（講評会・表彰式・意見交換会）
- 参加資格
JR ホテルグループ内調理部門に属する40歳以下の社員（契約社員含む）
※調理経験年数・役職不問、本コンテストの過去優勝者を除く
- テーマ
指定された主材料と副材料を使ったオリジナル西洋料理（温製）
主材料：兵庫県産 丹波鹿
- 協力
後藤学園 武蔵野調理師専門学校

JR 西日本ホテルズ 受賞結果

【準優勝】

辻 弘人（つじ ひろと）

ホテルグランヴィア京都、ビュー＆ダイニング「コトシエール」所属

「【丹波の森】丹波鹿のフォレスティエール

酸味を効かせたソースポルト 鹿のカネロニ添え」



受賞者とホテルグランヴィア京都総料理長 柏木



《経歴等》

2015年4月にホテルグランヴィア京都へ入社。

JR ホテルグループ料理コンテストへは初出場にして準優勝。

【デザイン賞】

松原 福門（まつばら ふくと）

ホテルグランヴィア大阪、フレンチレストラン「フルーヴ」所属

「鹿肉のシューファルシィ カシス風味の赤ワインソース」



受賞者とホテルグランヴィア大阪総料理長 佐々田



《経歴等》

2023年 一般社団法人全日本司厨士協会関西地方本部大阪府本部主催
第40回料理コンクール 第2位（大阪市長賞）

【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、2023 年 9 月 15 日現在、会員ホテル数は 84 ホテル(23 社)、総客室数 18,407 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、地域と共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。

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 8 番、11 番に貢献するものと考えています。



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。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の 2 つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは、対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記の QR コードよりご覧ください。

JR HOTEL MEMBERS



WESTER ポイント



■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/>