

報道関係各位

2025 年 4 月 17 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4回パティシエコンテスト開催**

～各ホテルから選出されたパティシエ7名が

「スパイスを使用したアシェットデセールとプティフル」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 伊勢正文)は、2025年3月4日(火)に「JR西日本ホテルズ 第4回パティシエコンテスト」を開催いたしました。



JR西日本ホテルズでは、お客様により豊かな食体験をお楽しみいただくため、「食のデスティネーションホテル」として食の価値向上を目的とした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 パティシエコンテスト」では、パティシエ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1回は「苺を使った生ウエディングケーキ」、第2回は「ホテルショップなどでテイクアウトできる&紅茶に合うポーшонケーキ」、第3回は「グランヴィアオリジナルティー（ロンネフェルト）に合うロールケーキ」を課題に開催してまいりました。

第4回となる今回は、グループホテルから選出された計7名のパティシエが、「スパイスを使用したアシェットデセールとプティフル」を課題に、フレンチの前菜、魚料理、肉料理の後に提供することを想定し、コース内容に合うデザート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、コース料理とのストーリー性などを審査する「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つに分けて実施いたしました。

「試食審査」においては、外部審査員として、コンフィズリー「エスパス・キンゾー」のオーナーシェフ西原金蔵様と「オトワレストラン」のシェフパティシエ音羽明日香様をお招きいたしました。さらに、競技会場でもある「学校法人大和学園京都製菓製パン技術専門学校」からも、試食審査には製菓技術科・製菓技術科夜間部学科長の黒岩卓夫様に、技術審査には小笠原康一様にご協力を賜りました。



調理の様子

審査結果・受賞作品一覧

厳正なる審査の結果、優勝はホテルグランヴィア岡山の平美沙子、準優勝にはホテルグランヴィア京都の石井雄大が選ばれました。優勝した平美沙子の作品はホテルグランヴィア岡山で、準優勝した石井雄大の作品はホテルグランヴィア京都にて、それぞれコンテスト作品をベースとして商品化を行い、実際にお客様にご提供する予定です。味はもちろんのこと、独創性やストーリー性までお楽しみいただける、未来を担う「食」のスペシャリスト渾身のスイーツを、ぜひご堪能ください。

【優勝】

◇平 美沙子(たいら みさこ)：ホテルグランヴィア岡山 所属



<受賞コメント>

時間内に作製するのが難しいコンテストでしたが、優勝することができてとても嬉しいです。

私は7年間家庭に入っており、パティシエとしてのブランクがありましたが、今回のコンテストおよび社内予選への参加を勧め、指導くださった皆さまに感謝申し上げます。

そして課題であるスパイスと味の調和を是非たくさんの人に楽しんでもらいたくと思います。



優勝作品(アシェットデセール)
「山椒の香るクリームチーズのムース
デコボンのグラスを添えて」

<作品介绍>

日本最古のスパイスといわれている山椒を使用し、クリームチーズと柑橘の組み合わせで爽やかな香り立つデザートに仕上げました。山椒のオパリーヌと滑らかなアイスクリームとの相性をお楽しみください。



優勝作品(プティフル)
「スパイス香るキャロットケーキ」

<作品介绍>

人参の水分を上手く使い、甘いシナモンの香りのキャロットケーキです。少量のカルダモンで全体の調和を図り、より複雑な味わいになるよう構成しています。

【準優勝】

◇石井 雄大(いしい ゆうだい)：ホテルグランヴィア京都 所属



準優勝作品
(手前)アシェットデセール
(奥)プティフル

<受賞コメント>

この度は準優勝という素晴らしい結果をいただき、大変光栄です。
支えてくださった皆様に感謝の気持ちでいっぱいです。
これからも技術を磨き、より素晴らしいお菓子を作り続けていきます。

<作品紹介>

◇アシェットデセール「パン・デビスとキャトルエビスのキャラメルムース」
キャトルエビスのムースは、表面を炙りキャラメルの深い味わいとほろ苦さを感じる軽やかな口当たり仕に仕上げました。デコポンの爽やかな甘さでパン・デビスのスパイシーさを際立たせナツメグのグラス、マデラ酒香るコーヒースソース、ウィスキーの香り漂うキャラメルソースが絡み、プラリネのクリームが贅沢な味わいを引き立てる一皿です。

◇プティフル「白味噌と山椒のフィナンシェ」

甘口で深みのある味わいが特徴の京都産「上撰白味噌」を使用し、炙ることによって香ばしさをプラスしました。白味噌のまろやかな甘さに、山椒のピリッとした香りがアクセントとなって、奥深い味わいに仕上がっています。しっとりとした食感と共に和の魅力を楽しむことが出来る一品に仕上げま

JR 西日本ホテルズでは、このほかにも「和食料理コンテスト」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「食のデスティネーションホテル」として、お客様に安心してより豊かな食体験をお楽しみいただけるよう、食の価値向上を目指した取り組みを行ってまいります。

第4回 JR 西日本ホテルズパティシエコンテスト 概要

■開催日：2025 年 3 月 4 日(火)

■会場：学校法人大和学園京都製菓製パン技術専門学校

■競技内容：「スパイスを使用したアシェットデセールとプティフル」を課題に、フレンチの前菜、魚料理、肉料理の後に提供することを想定し、コース内容に合うデザートを考案・製作。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】西原 金蔵 様

コンフィズリー「エスパス・キンゾー」オーナーシェフ

1987 年：アラン・シャペル本人からのオファーでフランス「Alain CHAPEL」にてヨーロッパで日本人初となる 3 つ星レストランのシェフ・パティシエに就任

2001 年：京都に「オ・グルニエ・ドール」開店

2018 年：65 歳で「オ・グルニエ・ドール」閉店

2019 年：土日限定営業のコンフィズリー「エスパス・キンゾー」開店



【外部審査員】音羽 明日香 様

「オトワレストラン」シェフパティシエ

ソムリエ田崎真也氏オーナーのフランス料理店、ラトリエ・ド・ジョエル・ロブション等で修業後宇都宮に帰郷。オトワレストランでは夫で料理長の音羽元氏と共に厨房に立ち、栃木の食材の魅力を引き出すレストランデザートを手がける。また、地域の福祉施設の技術指導と商品開発、調理師学校で講師をつとめるなど、地域の食の担い手育成にも取り組んでいる。

学校法人大和学園京都製菓製パン技術専門学校 製菓技術科・製菓技術科夜間部学科長
【審査員】グループホテル総支配人

◇技術審査

【外部審査員】小笠原 康一様
学校法人大和学園京都製菓製パン技術専門学校 製菓教員
【審査員】JR 西日本ホテルズ シェフパティシエ 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。

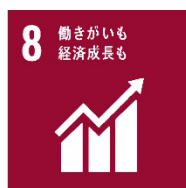
◇過去の開催実績

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：06-7655-1600 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/>