

2025 年 9 月 18 日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

第21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優勝・準優勝を含む4名が入賞！
～全国90ホテルから選出された代表18名が切磋琢磨～

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、JR 西日本ホテルズから5名が出場した「第21回 JRホテルグループ料理コンテスト」(開催：2025年8月21日(木)、主催：JRホテルグループ)において、優勝・準優勝を含め4名が入賞する輝かしい結果を収めましたことをお知らせします。



◆第21回 JRホテルグループ料理コンテスト 概要

- ・開催日：2025年8月21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・懇親会)
- ・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“プロヴァンス風”オリジナル西洋料理(温製)
主材料：仔羊
- ・協力：後藤学園 武蔵野調理師専門学校

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、今年は仔羊を使った「プロヴァンス風」オリジナル西洋料理」を共通のテーマに、日本全国のグループホテルから集まった18名の選手が、自身の技術やアイデアを凝縮させたオリジナル料理を作り上げました。

競技会では、JRホテルグループに所属する総料理長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、日本ホテル株式会社 特別顧問 統括名誉総料理長 中村勝宏氏、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協会 会長 大沢晴美氏をはじめとする8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。

各選手が日頃の調理技術研鑽の結果を発揮した結果、JR西日本ホテルズからは「ホテルグランヴィア京都」田中 新悟が優勝、「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」酒井 誠友が準優勝に輝きました。さらに、「ホテルグランヴィア大阪」勝本 陸来は5位入賞、「ホテルグランヴィア岡山」錦織 隼はデザイン賞を受賞いたしました。

受賞作品・受賞者コメント

【優勝】

田中 新悟
ホテルグランヴィア京都 洋食宴会 所属(2014 年入社)
「仔羊のロースト ジュダニョーとミントのオイル」



《コメント》

プロヴァンス風というテーマに対し、メイン食材である仔羊と相性の良いもの、テーマから連想されるもの、そして南仏の香りを感じていただける一皿に仕上げたいと考え、料理書はもちろん、その土地の気候や風土を学ぶところからスタートしました。試作当初は全体のバランスをとることに苦労しましたが、部門長に「召し上がっていただくお客様に、何が伝えたいかを説明なしで伝わるかが重要」というアドバイスもいただき、ストーリー性のある一皿にすることが出来ました。ここまでお力添えいただいた皆様に改めて感謝いたします。

【準優勝】

酒井 誠友
THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection
THE-MOMENT GRILL&DINING 所属(2015 年入社)
「仔羊とフォアグラのパイ包み焼き 仔羊のジュとラベンダーの香り」



《コメント》

今回のコンテストで、準優勝という結果をいただけたのは、THE-MOMENT GRILL & DININGをはじめ、調理部門のチームの皆さんの助けがあったおかげです。改めて、ありがとうございました。料理に関しましては、プロヴァンス風というお題に頭を抱えましたが、シェフのお力添えをいただいたおかげで完成することが出来ました。

今回の経験を通して、日々の業務の大切さがコンテスト成果にも繋がっていることを強く感じ、毎日の積み重ねを大事にしたいと思います。

【5 位】

勝本 陸来

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(2023 年入社)

「仔羊のプロヴァンス風 ポテトとチョリソーのカリソンと夏野菜のティアン レモンのチュイル」



《コメント》

今回のコンクールでは、審査員の皆様をお客様と見立てて料理を提供し、美味しさで喜んでいただきたい一心で練習に取り組みました。その思いが今回の結果に繋がったことを大変嬉しく思います。

【デザイン賞】

錦織 隼

所属：ホテルグランヴィア岡山 宴会洋食 所属(2023 年入社)

「仔羊のルーレ ジュと香草 二種のソース」



《コメント》

初めてのコンクールで緊張しましたが、結果としてデザイン賞を受賞することができ、大変嬉しく思います。自分でゼロから一皿仕上げる難しさを実感しました。社内予選から本番までアドバイスとご指導をくださったシェフ、先輩方到大変感謝しております。この結果に満足することなく、さらなる向上を目指しこれからも精進いたします。

JR 西日本ホテルズでは、地域と共に食の魅力を共創しお客様を魅了し続ける「食のディスティネーションホテル」を目指すホテルチェーンとして、日々「食」の価値向上に努め、調理スタッフのスキル向上を目的に、様々なコンテストに出場しています。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、質の高い技術の継承に努め、未来を担う「食」のスペシャリストたちの育成にも力を入れています。

【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 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、2025 年 7 月 1 日現在、会員ホテル数は 90 ホテル（17 社）、総客室数 19,949 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。

■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/>