

報道機関各位  
ニュースリリース

2019年5月27日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
No.19-001

**全国 177 名のグループホテルシェフが「日本の魅力」をテーマに“競演”**  
**2018 年度「阪急阪神第一ホテルグループ料理コンテスト」開催**  
**2019 年 5 月 特設 WEB サイトオープン**

株式会社阪急阪神ホテルズ（本社：大阪市北区 代表取締役社長：藤本 和秀）では、2019年3月19日（火）に「阪急阪神第一ホテルグループ 料理コンテスト」のグランプリ大会を開催しました。

全国 18 ホテルのシェフ、総勢 177 名のエントリーの中から、各ホテルでの一次予選、東西各エリアでの二次予選で選ばれた 23 名が、グランプリを目指して競い合いました。

当コンテストは、グループホテル調理人のスキルアップを目的とし共通のテーマに沿って技術と美味しさを競うコンテストです。13 回目の開催となる今回のテーマは「ホテルで味わう日本の魅力」、特に“日本を感じる情景”にフォーカス。そのテーマをひと皿で表現した多彩な作品が出揃いました。

今回、コンテストの様子を収めた特設 WEB サイトを公開しました。



<グランプリ大会概要>

- 【名 称】 2018 年度「阪急阪神第一ホテルグループ 料理コンテスト」  
グランプリ大会
- 【日 程】 2019 年 3 月 19 日（火）
- 【場 所】 ホテル阪急エキスポパーク
- 【内 容】 全国 18 ホテルより総勢 177 名がエントリーし  
一次予選、二次予選を勝ち抜いた 23 名が出場。  
社内外の審査員 10 名により、味覚やテーマの表現力、  
選手によるプレゼンテーションなどの審査で  
5 部門（日本料理、西洋料理、中国料理、パン、デザート）  
それぞれのグランプリ計 5 作品、審査員特別賞 2 作品を決定。
- 【 URL 】 <https://www.hankyu-hotel.com/group/campaign/grandprix>  
※2019年9月1日（日）よりこの作品をグループホテルで楽しめる販売企画  
「グランプリセレクション」を開催予定です。



俳句の世界観で“日本を感じる情景”を表現した中国料理のグランプリ作品

**この件についてのお問い合わせは**

株式会社阪急阪神ホテルズ マーケティング部：伊豆丸・藤原・東本  
TEL：06-6377-5743 FAX：06-6486-3322  
e-mail：pr@hankyu-hanshin-hotels.com

↓受賞作品は次頁をご覧ください↓

<受賞作品>

【グランプリ 5 作品】

部 門	ホテル名	氏 名	作品名
日本料理	宝塚ホテル	豊永 浩之 <small>とよなが ひろゆき</small>	焼八寸～なごみ～
西洋料理	ホテル阪急インターナショナル	佐古井 隆晃 <small>さこい たかあき</small>	鯛のインボルティーニと焼リゾット、山海風 旨み鶏節のコンソメと共に
中国料理	大阪新阪急ホテル	櫻井 優一郎 <small>さくらい ゆういちろう</small>	秋の味覚と中国料理技法の前菜 3 種盛り合わせ ～秋かをる 月落ちかかる 味めぐり～
パ ン	吉祥寺第一ホテル	小澤 果寿紗 <small>おざわ かずさ</small>	安納芋のデニッシュ～芋焼酎シロップ添え～
デザート	大阪新阪急ホテル	宮地 航一朗 <small>みやじ こういちろう</small>	菊栗（きくり）



日本料理部門



西洋料理部門



中国料理部門



パン部門



デザート部門

【審査員特別賞 2 作品】

部 門	ホテル名	氏 名	作品名
西洋料理	吉祥寺第一ホテル	小野 竜平 <small>おの りゅうへい</small>	「苔」Koke
デザート	千里阪急ホテル	小谷 麻衣 <small>こたに まい</small>	お月見なでしこ



西洋料理



デザート

※受賞者の所属ホテルは、コンテスト開催時点のものです。

■ 株式会社阪急阪神ホテルズ

阪急阪神ホールディングスグループにおいて「ホテル」コア事業を担う運営会社として阪急阪神第一ホテルグループを展開。第一ホテル東京、ホテル阪急インターナショナルをはじめ、宿泊主体型のブランド「レム」やリゾートホテルなど 20 の直営ホテルと 27 のチェーンホテル 計 47 ホテルを展開しています。(2019 年 5 月時点) 2019 年 11 月には「和」を基調とした新ブランド 1 号店として「ホテル阪急レスパイア大阪」、12 月には「レムプラス銀座」をオープン予定。

以上