

報道機関各位
ニュースリリース

2019年8月21日
株式会社阪急阪神ホテルズ
No. 19-003

全国の177名のホテルシェフが腕を競い、「日本を感じる情景」をひと皿に 阪急阪神第一ホテルグループ「グランプリセレクション」販売開始 グループ11ホテルにて2019年9月1日(日)より

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^{ふじもと かずひで}）では、2019年3月に「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。この時、全国18ホテルのシェフ、総勢177名のエントリーの中からグランプリに輝いた受賞作品を「グランプリセレクション」と題し、2019年9月1日（日）よりグループ11ホテル20店舗にて販売いたします。

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。今回は「ホテルで味わう日本の魅力」、特に“日本を感じる情景”をテーマとしたひと皿をお楽しみいただけます。鶏節など日本の食材とイタリア料理の技法を掛け合わせ、熱い出汁を掛けてお茶漬け風に仕立てた西洋料理（画像①）など多彩な作品をお楽しみください。



西洋料理部門グランプリ作品（画像①）



各部門グランプリ受賞者

<概要>

- ・名称 阪急阪神第一ホテルグループ 料理コンテスト
受賞作品販売企画 第13回「グランプリセレクション」
- ・期間 2019年9月1日（日）～ 11月30日（土）
- ・販売作品 グランプリ5作品
（日本料理、西洋料理、中国料理、パン、デザート）
審査員特別賞1作品（デザート）
- ・販売ホテル 第一ホテル東京、第一ホテル東京シーフォート、吉祥寺第一ホテル、大阪新阪急ホテル、
ホテル阪急インターナショナル、ホテル阪神大阪、千里阪急ホテル、ホテル阪急エキスポパーク、
宝塚ホテル、ホテル一畑、JRホテルクレメント高松（全11ホテル）
※料金、販売時間などは、ホテル・店舗により異なります。
※ご予約などお問い合わせは各店舗にて承ります。
- ・URL 特設ページ <https://www.hankyu-hotel.com/group/campaign/grandprix>



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^{いずまる}・藤原^{ふじわら}・東本^{ひがしもと}
TEL：06-6377-5743 FAX：06-6486-3322
e-mail：pr@hankyu-hanshin-hotels.com

↓受賞メニューの詳細は次ページにございます↓

<販売作品について>

■グランプリ

日本料理部門 「焼八寸 ～なごみ～」

受賞者：宝塚ホテル とよなが ひろゆき 豊永 浩之

日本の美しい秋の里山の風景をひと皿に表現。味噌と朴葉がほんのり香る和牛の朴葉焼きをはじめ、いが栗やいちょうに見立てたひと品など、ひと皿で様々な食材をお楽しみいただけます。

心のこもった日本料理と心なごむ里山の風景を感じてください。



西洋料理部門 「鯛のインボルティーニと焼きリゾット、山海風 旨み鶏節のコンソメとともに」

受賞者：ホテル阪急インターナショナル さこい たかあき 佐古井 隆晃

鯛や鶏節など日本の豊かな食材を、イタリア料理の技法と日本料理の技法を掛け合わせたスタイルで“お茶漬け風”に仕立てました。松茸や蟹をしのばせた鯛とサフラン風味のリゾットに、鶏節でひいた相性抜群のアツアツの出汁を掛けてお召しあがりください。



中国料理部門 「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～」

受賞者：大阪新阪急ホテル さくらい ゆういちろう 櫻井 優一郎

中国料理の技術と日本の食材を活かし、点心を前菜として召しあがっていただけるように仕上げました。紹興酒で漬けた酔っ払い海老やXO醬を添えたサーモン巻き、竹炭入りの蜂の巣揚げなど、中国料理独自の技法を用いながら、秋の夜長に日本庭園で月を見て一句詠んだ情景を表現しています。



パン部門 「安納芋のデニッシュ ～芋焼酎シロップ添え～」

受賞者：吉祥寺第一ホテル おざわ かずさ 小澤 果寿紗

しっとりとした食感と甘さが魅力の国産の“安納芋”を使った紅葉形のデニッシュ。紫芋パウダーを練り込んで作った扇形の飾りもご一緒にお召しあがりいただけます。

お好みで芋焼酎シロップをかけると、一味違った大人の味わいに。お酒好きな方にもおすすめのひと品。



デザート部門 「菊栗」

受賞者：大阪新阪急ホテル みやじ こういちろう 宮地 航一朗

茶道のお茶会で提供される上生菓子「はさみ菊」を洋菓子の素材でアレンジしました。日本らしさが感じられる竹をイメージしたマロンクリームケーキに、白餡ときな粉の「はさみ菊」を飾ったケーキ。和菓子と洋菓子が出会った新しい味わいです。



■審査員特別賞

作品名：「お月見なでしこ」(デザート部門) 受賞者：千里阪急ホテル こたに まい 小谷 麻衣

※受賞者の所属ホテルは、コンテスト開催時点のものです。※画像は全てイメージです。

以上