

報道機関各位
 プレスリリース

 2015年5月8日
 株式会社阪急阪神ホテルズ

全国 18 ホテル 206 名の頂点に輝いた受賞メニューを販売
2015 年 阪急阪神第一ホテルグループ 料理コンテスト「グランプリセレクション」
グループホテルにて、2015 年 5 月 11 日（月）より販売

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、2015 年新春に「阪急阪神第一ホテルグループ 料理コンテスト」を実施。総勢 206 名の中から勝ち抜いた受賞作品を「グランプリセレクション」と題し、2015 年 5 月 11 日（月）よりグループホテルにて期間限定販売いたします。

本年で 9 回目となる今回は「発酵食材」がテーマ。若手料理人が創意工夫を凝らした作品の数々をお楽しみいただけます。

<概要>

【名称】2015 年 阪急阪神第一ホテルグループ 料理コンテスト「グランプリセレクション」

【期間】2015 年 5 月 11 日（月）～7 月 31 日（金）

【受賞作品】

◆料理部門

- ・最優秀賞 「鶏腿肉の塩麴漬けムース包み オマール海老とトリュフの醤油風味」（※写真下）
- ・優秀賞 『『Noir（ノワール）』～黒ニンニクの香りをまとった仔羊のロティ
小さな黒い野菜たちと共に～
- ・第 3 位 「讃岐夢豚のタンドリーロール」

◆デザート・パン部門

- ・最優秀賞 「三種のチーズケーキ（レアチーズ）」
- ・優秀賞 「まあるいりんごのチーズタルト」

【販売ホテル】阪急阪神第一ホテルグループ 12 ホテル

※販売するメニューはホテルにより異なります

※詳細は、料理コンテスト「グランプリセレクション」特設ホームページをご覧ください

→<http://www.hankyu-hotel.com/grandprix/>



<阪急阪神第一ホテルグループ 料理コンテスト>

グループホテルの若手料理人の技術力向上とお客様の利用促進に繋がるメニューの開発を目的に、毎年テーマを設定して開催しております。

2015 年 3 月 19 日（木）に開催した「グランプリ大会」では、全国 18 ホテル 206 名のエントリーの中から一次・二次予選を突破した 18 名が腕を競いました。

◆今回のテーマ

料理部門：「発酵食材を使った肉料理」

デザート・パン部門：「チーズ」



このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社阪急阪神ホテルズ 営業企画部／垣内 良紀・伊豆丸 梨絵・山野 敬太・森 麻美子

TEL：(06)6377-5743 FAX:(06)6486-3322 / E-mail:ma-mori@hankyu-hanshin-hotels.com

◇◆受賞作品の詳細は、次頁をご覧ください◆◇

発酵食材を使った肉料理



①最優秀賞 小暮 大輝 (吉祥寺第一ホテル)

「鶏腿肉の塩麹漬けムース包み オマール海老とトリュフの醤油風味」

オマール海老、トリュフを使用した鶏肉のムースを鶏腿肉で包み込み焼き上げた一品。

濃く煮詰めた鶏の出汁と塩麹をベースに、旨味が凝縮されたソースとともにお楽しみください。

<吉祥寺第一ホテル「アトリウムラウンジ」などにて提供>

②優秀賞 松下 幹男 (第一ホテル東京シーフォート)

「『Noir (ノワール)』～黒ニンニクの香りをまとった仔羊のロティ 小さな黒い野菜たちと共に～」

メインのラム肉と相性の良いガーリックは発酵熟成させた「黒にんにく」を使用。

付け合せの野菜も黒一色に統一し、味わいに加え、見た目にも斬新なメニューにしました。

<第一ホテル東京シーフォート レストラン「グランカフェ」などにて提供>

③第3位 唐渡 由真 (高松国際ホテル)

「讃岐夢豚のタンドリーロール」

ヨーグルトとチーズを讃岐夢豚などの地元食材と融合させた一品。

タンドリーソースの効いた、ちょっとおしゃれで新しい味をお楽しみください。

<高松国際ホテル レストラン「ぐるる屋島」にて提供>

<デザート・パン部門 受賞作品>



チーズを使ったデザート

④最優秀賞 柴田 真幸 (ホテルコンコルド浜松)

「三種のチーズケーキ (レアチーズ)」

レアチーズケーキのさっぱりとした味わいに加え、アクセントとして白ザラ糖を入れたサブレの食感も楽しめるケーキです。

<ホテルコンコルド浜松 ティーラウンジ「ボンジュール」などにて提供>

⑤優秀賞 児玉 亜沙美 (大阪新阪急ホテル)

「まあるいりんごのチーズタルト」

赤くてまあるい、まるで本物のりんご!?さわやかなレアチーズの食感と濃厚なベイクドチーズの味わいが同時に楽しめ、りんごの果肉のフレッシュ感とレーズンの甘さがベストマッチなケーキです。

<大阪新阪急ホテル ラウンジ「ブリアン」・喫茶「ブルージン」などにて提供>

※写真はすべてイメージです。

以上