

報道機関各位
 プレスリリース

 2016年5月9日
 株式会社阪急阪神ホテルズ

全国 16 ホテル 238 名の頂点に輝いた受賞メニューを販売
2016 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、2016 年 5 月 11 日（水）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：^{ふじもと かずひで}藤本 和秀）では、2016 年春に「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 238 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、2016 年 5 月 11 日（水）よりグループ 13 ホテル 28 店舗にて期間限定販売いたします。

<概要>

【名称】2016 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】2016 年 5 月 11 日（水）～7 月 31 日（日）

【販売作品】

◆最優秀賞

- ・西洋料理部門「オマールエビとチキンのナシゴレン風オムライス」
- ・日本料理部門「炙り金目鯛棒寿司 土瓶仕立て」
- ・中国料理部門「海鮮スープ焼きそば」
- ・デザート部門「ル・クプル」
- ・パン部門「おつまみ餃子のちぎりパン」

◆審査員特別賞

- ・デザート部門「^{ワルツ}waltz 南国フルーツの三拍子」

◆チェーンホテル特別賞

- ・パン部門「ミートデニッシュ」

【販売ホテル】阪急阪神第一ホテルグループ 13 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/>



中国料理部門 最優秀賞受賞 ^{しば まさひろ} 芝 正博シェフ

<阪急阪神第一ホテルグループ 料理コンテスト>

10 回目の開催となる今年は、西洋料理部門「オムライス」、日本料理部門「すし」、中国料理部門「焼きそば」、デザート部門「フルーツのスイーツ」、パン部門「惣菜パン」のテーマで開催。

2016 年 3 月 14 日（月）に開催した「グランプリ大会」では、全国 16 ホテル 238 名のエントリーの中から一次・二次予選を突破した 24 名が腕を競いました。

新星シェフ達による創意に満ちた「新しい味」をこの機会にぜひご堪能ください



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 営業推進部 / ^{かきうち よしき}垣内 良紀・^{やまの けいた}山野 敬太・^{ふじわら あいみ}藤原 愛美

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

◇◆受賞作品の詳細は、次頁をご覧ください◆◇

<最優秀賞 受賞作品>

- ① 西洋料理部門 ^{ひぐち じゅんいち} 樋口 淳一 (高松国際ホテル)

「オマール海老とチキンのナシゴレン風オムライス」

ナシゴレン風のリゾットオムライスにオマール海老を組み合わせることで幅広く誰からも受け入れられる味に高級感を加え仕上げました。



- ② 日本料理部門 ^{やすもと あつし} 安本 敦 (ホテル阪急インターナショナル)

「炙り金目鯛棒寿司 土瓶仕立て」

金目鯛を出汁茶漬け風に仕上げました。棒寿司に出汁を掛けて食べるだけでなく棒寿司のみでも、出汁のみでもお楽しみいただけます。金目鯛のアラを焼いて出汁を取り風味と旨味を引き出すため、土瓶仕立てにしています。



- ③ 中国料理部門 ^{しば まさひろ} 芝 正博 (大阪新阪急ホテル)

「海鮮スープ焼きそば」

塩味で炒めた焼きそばの上に海鮮と葱、胡瓜、^{ザーサイ}搾菜、水菜をピーナッツオイル等で和えて盛り、金華ハムを加えた中華スープを注ぎ召し上がっていただきます。スープパスタのように女性にも召し上がっていただきやすい焼きそばです。



- ④ デザート部門 ^{まつむら しんや} 松村 慎也 (ホテル阪急インターナショナル)

「ル・クプル」

夫婦をイメージし、バナナクリームの上の土台の上に2種類のケーキを乗せました。白桃のムースは女性をイメージしてベリー味の、ココナッツは男性をイメージしてカクテルにもあるココナッツ、パイン、ラムを使ったピニャコラーダ風ケーキにしました。



- ⑤ パン部門 ^{やべ よしかず} 矢部 義和 (大阪新阪急ホテル)

「おつまみ餃子のちぎりパン」

見た目も中身もまるまる女性が好きな餃子にしたパンです。具材は、女性が敬遠しがちなニンニクとニラを一切使わずジューシーに仕上げているので、臭いを気にせず食べられます。仕事帰りにビールと一緒に楽しみください。



※写真はすべてイメージです

<その他 特別賞受賞作品>

- ・日本料理部門 ^{やすだ たかし} 安田 隆 (ホテルコンコルド浜松)

「彩り押し寿司」

- ・デザート部門 ^{きこなか さやこ} 迫中 清子 (吉祥寺第一ホテル)

「waltz 南国フルーツの三拍子」

- ・パン部門 ^{まつの やすひろ} 松野 泰博 (JRホテルクレメント高松)

「ミートデニッシュ」