

報道機関各位  
 プレスリリース

 2017年4月25日  
 株式会社阪急阪神ホテルズ

**全国 20 ホテル 234 名の中から勝ち抜いた受賞作品を販売**  
**2017 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 12 ホテルにて、2017 年 5 月 15 日（月）より販売開始**

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<sup>ふじもと かずひで</sup>）では、2017年2月に「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」を実施。総勢 234 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、2017年5月15日（月）よりグループ 12 ホテル 20 店舗にて期間限定販売いたします。

## &lt;概要&gt;

【名称】2017 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】2017 年 5 月 15 日（月）～7 月 31 日（月）

## 【販売作品】

## ◆最優秀賞

- ・西洋料理部門（テーマ：肉料理）  
作品名「Ris de veau L'écrin ～リードヴォアの宝箱～」
- ・日本料理部門（テーマ：魚料理）  
作品名「鮭真蒸フカヒレとろゆば餡射込み」
- ・中国料理部門（テーマ：米料理）  
作品名「薫る中華風 海鮮茶漬け」
- ・デザート部門（テーマ：お茶またはハーブを使用したデザート）  
作品名「アールグレイのティーカッププリン」
- ・パン部門（テーマ：野菜を使用したパン）  
作品名「ベジボンデ」

## ◆審査員特別賞

- ・西洋料理部門「黒毛和牛・黒豚を使ったソース in ビトック  
～トリュフ香るクリームソースを閉じ込めて～」

## ◆チェーンホテル特別賞

- ・西洋料理部門「フォアグラとデュクセルを詰めた牛みすじの  
ローストとその煮込み 4 種のチュイルを添えて」

【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/>

 西洋料理部門 最優秀賞受賞  
 おだか ともより  
 小鷹 友頼シェフ

## &lt;阪急阪神第一ホテルグループ 料理コンテスト&gt;

開催 11 回目となる今年は、上記の部門別テーマで開催。2017 年 2 月 17 日（金）に開催したグランプリ大会では、全国 20 ホテル 234 名のエントリーの中から一次・二次予選を突破した 22 名が腕を競いました。



## 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／松井 直也<sup>まつい なおや</sup>・山野 敬太<sup>やまの けいた</sup>・藤原 愛実<sup>ふじわら あいみ</sup>

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

<最優秀賞 受賞作品>

①西洋料理部門「Ris de veau L'écrin (リードヴォーレクラン) ～リードヴォーの宝箱～」

(受賞者：小鷹 友頼<sup>おだか ともより</sup>／第一ホテル東京シーフォート)

クレピネット※を割ると、中から甘酸っぱいトマトや香りの良いフォアグラにマッシュルーム、食感の良いリードヴォーが出てきます。周りのマルサラ酒のソースを海に見立て、海に浮かぶ宝箱をイメージしています。※網状の脂で包んで焼き上げた料理



②日本料理部門「鮭真蒸フカヒレとろゆば餡射込み」

(受賞者：大塚 英之<sup>おおつか ひでゆき</sup>／ホテル一畑)

フカヒレとろゆば餡を鮭のすり身で作った真蒸で包みました。割るとスープが出てくる小籠包のように、真蒸を開くと中から餡が出てきます。周りには鮭と相性の良いイクラをトッピングしました。



③中国料理部門「薫る中華風 海鮮茶漬け」

(受賞者：新實 翠<sup>にいみ あり</sup>／ホテル阪神)

日本人に親しみのあるお茶漬けを“香り”をテーマに仕上げました。鯛の真子を具にしたライスボールに海鮮スープや中国茶をかけることで海鮮やお茶の香りをお楽しみいただけます。



④デザート部門「アールグレイのティーカッププリン」

(受賞者：児玉 亜沙美<sup>こだま あさみ</sup>／大阪新阪急ホテル)

ティーカップをホワイトチョコレートで作り、中にはアールグレイのプリンが入っています。カップもスプーンも食べることが出来て、思わず SNS に写真をアップしたくなるような、ショーケースの中でもひと際目立つ可愛いプリンです。



⑤パン部門「ベジボンデ」

(受賞者：小澤 果寿紗<sup>おざわ かずさ</sup>／第一ホテル東京)

トマト・枝豆・カボチャの彩が良い三種の野菜を使用したもちもち食感が特徴のボンデケーキという種類のパンです。トマトベースのベジソースを付けてお召し上がりください。



<特別賞受賞作品>

- ・西洋料理部門「黒毛和牛・黒豚を使ったソース in ビトック  
～トリュフ香るクリームソースを閉じ込めて～」

(受賞者：坪川 純也<sup>つぼかわ じゅんや</sup>／ホテル阪急エキスポパーク)

- ・西洋料理部門「フォアグラとデュクセルを詰めた牛みすじの  
ローストとその煮込み 4種のチュイルを添えて」

(受賞者：中島 幸平<sup>なかしま こうへい</sup>／呉阪急ホテル)

※受賞者の所属ホテルは、コンテスト開催時点のものです ※写真はすべてイメージです

以上