

報道機関各位
 プレスリリース

 2018年8月8日
 株式会社阪急阪神ホテルズ

「ホテルで味わう日本の魅力」をテーマに競った料理コンテスト。全国210名の頂点を味わう
阪急阪神第一ホテルグループ「グランプリセレクション」
グループ15ホテルにて 2018年9月1日（土）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^{ふじもと}和秀^{かずひで}）では、2018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21ホテルのシェフ、総勢210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」と銘打ち、2018年9月1日（土）よりグループ15ホテル25店舗にて期間限定販売いたします。

当コンテストはホテルシェフのスキルアップを目的とし、テーマに基づき腕をふるったひと皿で頂点を競うもの。第12回目となる今回は「ホテルで味わう日本の魅力」をテーマに食材や歴史、文化から「日本の良さ」をひと皿に表現。訪日外国人客の増加を受け盛り上がる観光産業の一員として、改めて日本の魅力を国内外に発信したいという想いを込めました。

和の調味料を効かせた西洋料理や、日本の象徴ともいえる富士山を美しくあしらったデザート（画像左下）など7作品がグルメの秋に登場します。


 デザート部門グランプリ作品
 「雅（みやび）」


各部門グランプリ受賞の5名

<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12回「グランプリセレクション」

【期間】 2018年9月1日（土）～11月30日（金）

【販売作品】 ◆ グランプリ 5作品
 （西洋料理、日本料理、中国料理、デザート、パン）
 ◆ 特別賞 2作品（中国料理、デザート）

【販売ホテル】 第一ホテル東京、ホテル阪急インターナショナルなど15ホテル

※料金、販売時間などの詳細は、ホテル・店舗により異なります。

※ご予約等のお問い合わせは各店舗にて承ります。

 詳細はこちら → URL：<https://www.hankyu-hotel.com/group/campaign/grandprix>

 一次、二次予選を突破した
 22名がグランプリ大会に
 出場しました

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 マーケティング部 / 松井^{まつい}直也^{なおや}・伊豆丸^{いずまる}梨絵^{りえ}・山野^{やまの}敬太^{けいた}・藤原^{ふじわら}愛実^{あいみ}

TEL:06-6377-5743 FAX:06-6486-3322 / E-mail:r-izumaru@hankyu-hanshin-hotels.com

↓ 受賞作品の詳細は次ページへ ↓

【受賞作品について】

◆ グランプリ作品

①西洋料理部門「金目鯛の炙りと帆立のからすみ風味

松茸のガレット仕立て」

受賞者：ホテル阪急インターナショナル 井上 昌宣 いのうえ まさのり

味噌、醤油、日本酒、わさびなど和の調味料を使い、日本の魅力を西洋料理で表現しました。金目鯛は、昆布締めをイメージした味付けに。からすみと相性の良い大根は帆立とともにお楽しみください。飾りにあしらったわさび菜の香りもアクセントです。



②日本料理部門「車海老と蝦夷鮑の吹き寄せ田楽」

受賞者：JRホテルクレメント高松 松本 健太 まつもと けんた

車海老を詰めた大根に味噌を何重にも塗り、日本の文化「漆塗り」を表現しました。「日本の四季」を感じていただけるよう、桜、梅、菊の形に飾り切りした根菜を添えています。日本酒の風味をかきさせた湯葉餡とともにお召しあがりください。



③中国料理部門「杉香る黒豚肉の角煮、彩り赤飯とともに」

受賞者：第一ホテル東京 市崎 尚巳 いちさき なおみ

おめでたい時に食べる「赤飯」で日本の食文化を表現しました。一般的な中国料理の手法とは異なり、豚肉には日本料理で使用する杉板で、また赤飯には松茸で香り付けをしています。中国料理の中に取り入れた日本料理の文化と香りをお楽しみください。



④デザート部門「雅（みやび）」

受賞者：大阪新阪急ホテル 岡山 雅美 おかやま まさみ

中から日本の象徴とも言える「富士山」が！栗のムースの表面は漆器をイメージして艶を出し、金箔で紅葉をあしらった、目でも楽しめるデザートです。日本らしく雅やかなケーキをお楽しみください。



⑤パン部門「HOJICHA（ほうじちゃ）」

受賞者：第一ホテル東京 小澤 果寿紗 おさわ かずさ

「日本の魅力」が伝わるよう「ほうじ茶」を使い、「しめ縄」に見立てました。ほうじ茶とラム酒を入れた2色のバタークリームを口溶けの良い生地でサンドし、秋の味覚である栗をあしらいました。



◆ 審査員特別賞

・「秋の味覚と海の幸のおもてなし 茶碗蒸し仕立て」

（中国料理部門）

受賞者：大阪新阪急ホテル 芝 正博 しば まさひろ

・「まるまるみかん」（デザート部門）

受賞者：呉阪急ホテル 部谷 遥香 へだに はるか

※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