

2024 年 3 月 26 日

森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社

森トラスト・ホテルズ&リゾート グループ17施設が参加する料理コンクールを実施のご報告

次世代を担う調理・サービススタッフの人財育成プログラムとして開催

森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：伊達美和子）は、2024 年 1 月から 2 月にかけて「森トラスト・ホテルズ&リゾート社内料理コンクール」を開催いたしました。当大会は、各ホテルの調理スタッフとサービススタッフの 2 名 1 組での参加形式とし、次世代を担う若手スタッフの育成と働きがいのある職場環境づくりを目的として実施しました。



料理コンクール当日の様子

社内ネットワーク構築やモチベーション向上の機会提供

今回は東大会と西大会に分かれて開催し、“旅するウェルネス”をテーマに、当社が運営する施設より 17 組の代表者が、地域食材を活かした調理とサービスの技術を競い合いました。当社では、全国各地で様々なブランドホテルを展開しており、それぞれが地域の魅力を発信することで、国内外のお客様にとって素晴らしい旅となるメニューやサービスの提供に努めております。同じ業務をする各施設の同世代の社員が一堂に集い、施設を超えて切磋琢磨できる社内ネットワーク構築やモチベーション向上の機会提供となるコンクールとなりました。

多様な人財育成プログラム構築に向けて

当社グループでは、わくわくするような未来を創造する、「考える力」「企画する力」「実行する力」を兼ね備えた人財を育成するための様々なプログラムを実施しています。今後も個々人の高い能力とスキルを発揮し合える社内環境づくりを推進し、宿泊・調理業界を担う人財育成に尽力してまいります。

■「森トラスト・ホテルズ&リゾート社内料理コンクール」概要

西エリアに位置する8つの施設と、東エリアに位置する9つの施設でそれぞれ大会を開催いたしました。調理スタッフと同じ施設のサービススタッフがチームを組み、料理のストーリーやこだわりについて審査員である当社役員にプレゼンテーションを実施。味覚、サービス技能、身だしなみ等の得点数から各大会の受賞施設を決定し、両大会終了後、総合得点から最優秀賞を、提出したレシピの正確さ等から優秀レシピ賞を表彰いたしました。



料理コンクール当日の様子

【大会情報】

出場資格	調理スタッフ1名、サービススタッフ1名の2名1組
料理テーマ	“旅するウェルネス”。勤務する施設周辺地域の食材を必ず使用し、テーマに沿ったメイン料理、デザート、ドリンクのレシピを考案。
受賞一覧	総合優勝、東西最優秀賞、東西優秀賞、東西入賞、東西サービス賞、優秀レシピ賞
開催日	西大会：2024年1月24日（水）、東大会：2024年2月7日（水）
開催場所	西大会：琵琶湖マリオットホテル、東大会：ラフォーレリゾート修善寺
参加施設	西大会：翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都/紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良/イラフ SUI ラグジュアリーコレクションホテル 沖縄宮古/琵琶湖マリオットホテル/南紀白浜マリオットホテル/コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション/料理旅館 花楽/シェラトン沖縄サンマリーナリゾート 東大会：東京マリオットホテル/富士マリオットホテル山中湖/軽井沢マリオットホテル/ウェスティンホテル仙台/コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション/ホテルラフォーレ那須/ラフォーレ伊東温泉湯の庭/ラフォーレリゾート修善寺/Dining & Bar LAVAROCK 神谷町

■「森トラスト・ホテルズ&リゾーツ社内料理コンクール」受賞結果について

【総合優勝 兼 西大会最優秀賞】

紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良



総合優勝作品

(左) サービス担当：文榮孝幸 (右) 調理担当：松下降之輔

～受賞作品についてコメント～

シルクロードの終着点、奈良の歴史の深さに着目してメニューを構成いたしました。フレンチをベースに伝統的な和食の技法を取り入れ、古都奈良の持つ日本古来の文化と異文化の触れ合いによる、新たな歴史の変遷を味わっていただきたいと思います。

【東大会最優秀賞 兼 東大会サービス技能賞】

Dining & Bar LAVAROCK 神谷町



東大会最優秀賞作品

(左) 調理担当：星野大志 (右) サービス担当：根岸洋介

～受賞作品についてコメント～

東京近隣の食材やレストラン「LAVAROCK」らしさのあるワールドワイドなアメリカ料理をご提案しました。メイン料理ではフードロスを意識し、東京都の地鶏“東京しゃも”の捨てる部分が少なくなるよう、調理されたお肉から出る出汁をソースにし、鶏がらはスープとして使用するなど調理に変えてご提供いたします。

【西大会優秀賞 兼 西大会サービス技能賞】

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション



西大会優秀賞作品



(左) サービス担当：福原美保 (右) 調理担当：長藺早友里

～受賞作品についてコメント～

「食の都・大阪」をホテルで体感いただけるように大阪 B 級グルメからインスピレーションを得た料理を考案しました。串カツからインスピレーションを得たメイン料理は、アメリカングリルのダイナミックさを融合した料理に。たこ焼きにこだわったデザートは大阪産の卵を使ったカスタードをたこ焼き型にし、ソースはキャラメル、マヨネーズはヨーグルトで仕上げています。

【東大会優秀賞】

ウェスティンホテル仙台



東大会優秀賞作品



(左) 調理担当：古澤大輔 (右) サービス担当：菅野夏月

～受賞作品についてコメント～

メイン料理は、仙台の食文化の代表格である牛たんを使用し、フランス料理の伝統を取り入れつつ、油脂を極力使用せずにヘルシーさを考慮しました。メイン料理に優しく温かく寄り添う温製カクテルドリンクは、東北エリアの方々の優しい地域性を表しています。

【西大会入賞】

料理旅館 花楽



西大会入賞作品



(左) サービス担当：伊藤祐孝 (右) 調理担当：馬場雄基

～受賞作品についてコメント～

京野菜、果物、京味噌をはじめとした京都の食材を使い、京料理を演出したいと思いました。メイン料理では赤味噌、粒味噌、麴を丹波ぐじの身の部分に漬け込んで焼き上げています。デザートは京都の白味噌と豆腐を使って和風チーズケーキに仕上げました。ドリンクは京都の丹波ワインに酸味のある甘夏を加えてお楽しみいただけます。

【東大会入賞】

ラフォーレリゾート修善寺



東大会入賞作品



(左) 三嶋浩一 (右) サービス担当：西晶代

～受賞作品についてコメント～

当ホテルがある伊豆には、山も海もあり、そして富士山、韮山反射炉、下田の黒船など、世界遺産や歴史が数多くある地域です。金山寺味噌や修善寺特産の黒米、中伊豆の本わさびやワイン、天城の椎茸などの食材を使用して伊豆の魅力を一皿に描き、伊豆を存分に感じられる身体が喜ぶ一皿に仕上げました。

【優秀レシピ賞】

南紀白浜マリ奥特ホテル



レシピ賞作品 (左) 調理担当：高坂拓海 (右) サービス担当：泊克俊

～受賞作品についてコメント～

温泉地である白浜の特徴を活かし、メイン料理に使った龍神椎茸やはたごんぼ、ドリンクに使った南高梅など、温泉と相性の良い県産の食材を用いたメニューを考案しました。南紀白浜マリ奥特ホテルで温泉と食事を楽しむことで、心身ともにリラックスできるレシピになっています。

【森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社について】

森トラストグループのホテル&リゾート事業を担う中核企業として、1973年に日本初の法人会員制倶楽部「ラフォーレ倶楽部」を創業。2024年現在、「翠 SUI ホテル」、「マリ奥特ホテル」や「コートヤード・バイ・マリ奥特ホテル」、「ラフォーレホテルズ&リゾーツ」など、22の自社・国際ブランドのホテル&リゾート施設運営を手掛けています。また、本格グリル料理を提供するレストラン「LAVAROCK」をはじめとするレストラン・カフェ運営事業のほか、貸会議室運営事業、観光インフォメーションセンター運営事業など、広範囲にわたるサービス事業を行っています。

URL：<https://www.mt-hr.com/>

【本件に関する報道関係の皆様からのお問合せ先】

森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社 広報担当

(森トラスト株式会社 広報部内) 担当：藤戸

TEL：03-6435-8433 / E-Mail：koho@mori-trust.co.jp