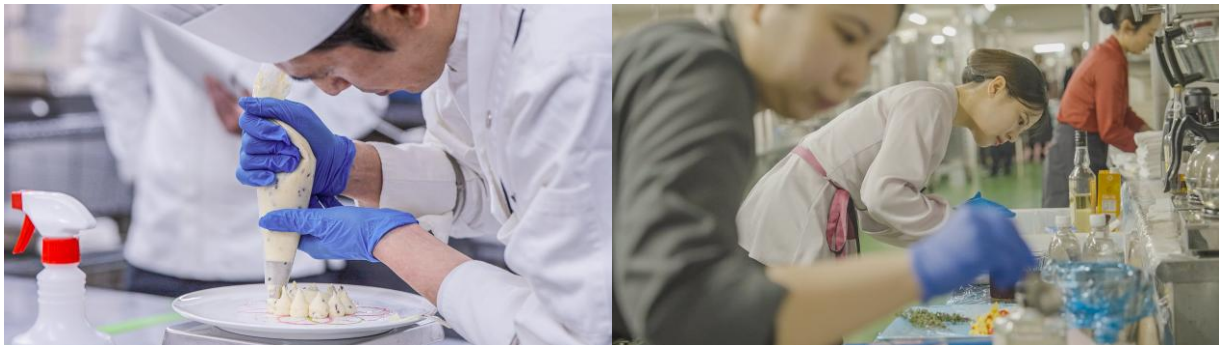


ホテル対抗「料理コンクール」を実施 ～次世代の調理・サービス人財育成を目的に開催～

森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社は、2026年1月18日および2月4日の2日間にわたり、当社および子会社が運営するホテルおよびレストラン部門を対象とした「料理コンクール」を開催いたしました。本コンクールは、調理およびサービススタッフの技術向上と人財育成を目的に実施している取り組みであり、社員が自らの専門性を発揮しながら成長する機会を創出しています。

当社は今年で運営ホテル創業 50 周年の節目を迎え、さらなる成長に向けて、今後も未来を担う人財育成に注力してまいります。



森トラスト・ホテルズ&リゾーツ 料理コンクール 実施の様子

技術力と創造性を高める実践の場、部門を越えたチームで挑戦

本コンクールは、西日本・東日本の 2 会場で開催し、ホテルおよびレストラン事業部門合わせて 19 チーム合計 38 名が参加しました。

参加者は「地域とつながる一皿～サステナブル・シグニチャー～」というテーマに基づき、商品企画からレシピ作成、試作までを一貫して担当。調理スタッフとサービススタッフがチームを組み、料理そのものの完成度に加え、提供時の演出や説明力なども含めて総合的に競い合いました。

こうした取り組みにより、部門・施設を越えた連携強化や業務理解の深化を図るとともに、実践を通じた技術力向上につなげています。さらに、主体的な商品開発プロセスを通じて創造性や企画力を高め、社員一人ひとりの専門性向上を促進しています。



森トラスト・ホテルズ&リゾーツ 料理コンクール 授賞式の様子

調理とサービスの両面を評価する独自の競技形式

本コンクールでは、料理の味や完成度だけでなく、提供時のサービス品質も重要な評価対象として
います。調理部門では、食材の活かし方や独創的な構成、味のバランスなどが評価される一方、サー
ビス部門では、料理の魅力を伝えるプレゼンテーションや提供のタイミング、接客のホスピタリティが
審査されました。調理とサービスが一体となって“体験価値”を創出する点が、本コンクールの特徴で
す。

参加者の声(抜粋)

本コンクールの参加者からは、次のような声が寄せられました。

「チームでコンセプトと世界観を共有し、完成度と説得力を高めることができたのが良かった。」

「笑顔や所作、声掛け、動線など人の印象が体験価値を決める重要な要素であることを再確認した。」

コンクール会場では緊張感と同時に、チームで挑戦することへの高いモチベーションと、この機会
を楽しむ様子が見受けられました。

■大会結果

<総合優勝> ホテルラフォーレ修善寺

料理名

「伊豆鹿骨付きロース
山葵のジェノベーゼパン粉焼きと猪肉の野菜巻
メイクインと椎茸のミルフィーユ仕立て」

ドリンク名

「MISAKUBO Sparkling Citrus」



<東日本大会>

優勝 ホテルラフォーレ修善寺

調理技能優勝 万平ホテル

サービス技能優勝 レストラン事業部門

<西日本大会>

優勝 翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都

調理技能優勝 コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

サービス技能優勝 ホテルインディゴ長崎グラバーストリート

■開催概要

大会名称: 2025年度 森トラスト・ホテルズ&リゾート 料理コンクール
料理テーマ: 地域とつながる一皿 ～サステナブル・シグニチャー～
開催日: 2026年1月19日(西大会)、2月4日(東大会)
会場: 東大会:ホテルラフォーレ修善寺/西大会:琵琶湖マリオットホテル
参加部門: ホテル・レストラン事業部門

森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社について <https://www.mt-hr.com/>

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、森トラストグループのホテル事業を担う中核企業です。日本各地において、世界的な外資系ラグジュアリーホテルから自社ブランドの「ラフォーレホテルズ&リゾート」まで、21の宿泊施設および12のレストラン・カフェを運営しています(2026年3月末時点)。

マリオット・インターナショナル、ヒルトン・ワールドワイド・ホールディングス、インターコンチネンタル・ホテルズ・グループなど、グローバルブランドとのパートナーシップを通じて培った世界基準のサービスと、日本ならではのホスピタリティを融合させ、今後も観光産業の質的向上と新たな体験価値の創造に取り組んでまいります。