

『かんぽの宿 料理コンテスト 第8回グルメアワード』東日本第2ブロック大会 優勝は「かんぽの宿 勝浦」

～鮎などの素材の旨味と、繊細な演出が楽しめる「冬の六種盛り八寸」～

日本郵政株式会社が運営する「かんぽの宿」は、2018年5月16日（水）、『かんぽの宿 料理コンテスト 第8回グルメアワード』東日本第2ブロック大会を、茨城県大洗町の「かんぽの宿 大洗」にて開催しました。全6宿で争われた審査の結果、千葉県勝浦市の「かんぽの宿 勝浦」による「冬の六種盛り八寸」が優勝し、8月22日（水）東京で開催される決勝大会に進出することが決まりました。

かんぽの宿『グルメアワード』は、全国50施設のかんぽの宿を8エリア（東日本3エリア、中部2エリア、西日本3エリア）に分け、今年は“冬の八寸”をテーマに、各宿の料理人がオリジナル料理の開発を競う料理コンテスト。東日本第2ブロック大会は、大洗、潮来、鴨川、旭、勝浦の5つのかんぽの宿とウフレさいたまが出場。趣向を凝らした創作料理で決勝大会進出をかけて争われました。

審査は、味覚はもとより、技術力、演出力、表現力、独創性、完成度などを評価基準とし、料理専門家及びかんぽの宿の現役料理長による審査を実施。また、抽選により選ばれた6名の試食モニターから料理への意見、感想を聞きました。審査の結果、決勝大会への進出を決めたのは、「かんぽの宿 勝浦」の江澤 正芳さんが作った「冬の六種盛り八寸」。試食モニターの投票で選出される特別賞にも「かんぽの宿 勝浦」が選ばれ、ダブル受賞の快挙となりました。なお、本大会で各宿から出品された料理は、12月からの宿泊プランの中の一品として実際に提供されます。

各ブロック大会を勝ちあがった8宿による決勝大会は、今年も審査員長として服部幸應氏を迎え、8月22日（水）に開催。ベターホーム渋谷（東京都渋谷区）にて調理審査が、丸の内KITTE地階の東京シティアイにて表彰式が行われます。なお、決勝大会の詳細につきましては、別途ご案内させていただきます。



かんぽの宿 勝浦 「冬の六種盛り八寸」



かんぽの宿 勝浦 料理人の江澤 正芳さん

【一般の方からの宿泊に関するお問い合わせ先】

次頁かんぽの宿 各宿フロントまでお問い合わせください。

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社プラップ ジャパン 担当:栗山・山田

TEL 03-4580-9106 FAX 03-4580-9132 Email kanpo_ga18@prap.co.jp

－ 『かんぼの宿料理コンテスト 第8回グルメアワード』 東日本第2ブロック大会 開催概要 －

◆日時／場所

2018年5月16日（水）／かんぼの宿 大洗

◆審査員（3名）

料理研究家／栄養士 浜田陽子 様、キッチンまわり評論家／科学する料理研究家 さわけん 様
かんぼの宿 いわき 鈴木和明 料理長

◆参加宿（6宿）／出品料理

かんぼの宿 大洗 「茨城味めぐり（イバラキアジメグリ）」

◇料理人名： 雨澤 宗隆

魚・肉・野菜に加え「干し芋」など、地元食材を使用。干し芋の甘さがいかされた一品です。もう一つのアピールポイントは、あんこうの肝を使った味噌ダレ。地元の人でも鍋や供酢くらいの味しか知らないあんこうを全国のお客さまに、気軽においしく食べていただける料理に仕上げました。



所在地：茨城県東茨城郡大洗町磯浜町 7686-2 TEL：029-267-3191

かんぼの宿 潮来 「焼物八寸（ヤキモノハッスン）」

◇料理人名： 新堀 勝之

メインとした蛤素焼き、ニシン木の芽漬、ピータン梅花豆腐の食感や食材の意外性を考えた料理。蛤の黄身あんのほどよい甘さと濃厚な味わい、ニシンのさっぱりとした味わい、ピータン豆腐のなめらかな舌触りとほのかな甘さを目と舌で楽しんでいただけます。



所在地：茨城県潮来市水原 1830-1 TEL：0299-67-5611

かんぼの宿 鴨川 「南房総の趣 ～山海の愉しみ～（ミナミボウソウノオモムキ サンカイノタノシミ）」

◇料理人名： 中村 雄一

地元食材である「かずさ和牛」と「金目鯛」を、素材の良さを生かしたシンプルな料理とひと工夫加えた料理の両方で味わっていただけます。また、千葉県産のさつまいもを中心とした野菜を食べるソースは地物の鰯をふんだんに使うなど、地産地消にこだわった一品です。



所在地：千葉県鴨川市西町 1137 TEL：04-7092-1231

かんぼの宿 旭 「濃厚カニ味噌香り焼き（ノウコウカニミソカオリヤキ）」

◇料理人名： 小川 裕央

脂ののった甘鯛と、つづ貝、数の子、赤こんにゃくの歯ごたえが楽しい料理に仕上げました。カニ味噌とスクランブルエッグを混ぜ合わせた濃厚なソースは具材のうまみを引き立たせるご飯が進む一品、お酒にも良く合います。最後に熱燗で、甲羅酒もお楽しみいただけます。

所在地：千葉県旭市仁玉 2280-1 TEL：0479-63-2161



かんぼの宿 勝浦 「冬の六種盛り八寸（フノロクシュモリハッスン）」

◇料理人名： 江澤 正芳

味はもちろん演出にもこだわりました。見た目にもかわいらしく、鳥や富士山などを繊細に表現しています。ひと品ひと品が上品な仕上がりでありながら食べたときのしっかりとした味付けが特徴。鮑の食材そのものの旨み、ひと工夫された美味しさがお楽しみいただけます。

所在地：千葉県勝浦市鵜原 2183-5 TEL：0470-76-3011

決勝大会進出 特別賞



ラフレさいたま 「冬の八寸 医食同源（フノハッスン イショクドウゲン）」

◇料理人名： 瀧澤 匠

味、見た目はもちろん、医食同源というテーマ性にもこだわりました。鯨や鴨など滋養のあるものから、多くの野菜など、昨今の健康志向に沿うように、体に良い食材で構成。味も上品な仕上がり、特に三味寄せの口当たりと味わいの良さが楽しめる一品です。

所在地：埼玉県さいたま市中央区新都心 3-2 TEL：048-601-1111



參考資料



調理風景



審査風景



表彰式