

『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1ブロック大会  
**優勝は「かんぽの宿 郡山」**  
 ～郡山特産の鯉を贅沢に使い、福島県の安全とおいしさをアピール～

日本郵政株式会社が運営する「かんぽの宿」は、2018年5月23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1ブロック大会を、栃木県さくら市の「かんぽの宿 栃木喜連川温泉」にて開催しました。全6宿で争われた審査の結果、福島県郡山市の「かんぽの宿 郡山」による「食ってみせ郡山の鯉～鯉三昧～」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1ブロック大会は、一関、郡山、いわき、酒田、塩原、栃木喜連川温泉の6つのかんぽの宿が出場。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 郡山」の芳賀敦史さんが作った「食ってみせ郡山の鯉～鯉三昧～」。試食モニターの投票で選出された特別賞には、「かんぽの宿 栃木喜連川温泉」の小林充夫さんが作った「冬萌ゆる喜連川」が選ばれました。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 郡山 「食ってみせ郡山の鯉～鯉三昧～」

かんぽの宿 郡山 料理人の芳賀 敦史さん

**【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 j-kuriyama@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1ブロック大会 開催概要 —

◆日時／場所

2018年5月23日(水)／かんぼの宿 栃木喜連川温泉

◆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 潮来 名田部 守 料理長

◆参加宿(6宿)／出品料理

かんぼの宿 一関 「冬風 八寸 春光を待ちわびて

(フナギ ハッスン シュンコウヲマチワビテ)」

◇料理人名：及川 大樹

冬の食材を使いながらも彩り豊かに仕上げ、春の訪れを待つ様子を表現しました。著名な地元食材を活かした、彩り・風味・食感をお楽しみいただける八寸です。地元の食材をたくさんの人に召し上がっていただきたいという思いを込めました。

所在地：岩手県一関市巖美町字宝竜 147-5 TEL:0191-29-2131



かんぼの宿 郡山 「食ってみせ郡山の鯉～鯉三昧～

(クッテミッセコオリヤマノコイ コイザンマイ)」

◇料理人名：芳賀 敦史

やわらかく煮込んだ骨まで食べられる旨煮、山椒のアクセントを効かせ旨味が口の中に広がる蕪の和風フメド・ポワソン(鯉のだし)、パリパリとした食感が後を引く鯉煎餅。郡山の鯉をメインにして三種類の料理を創作しました。

所在地：福島県郡山市熱海町熱海 3-198 TEL:024-984-3511

決勝大会出場



かんぼの宿 いわき 「迎春の頃 いわきの冬

(ゲイシュンノコロ イワキノフユ)」

◇料理人名：矢島 雄二

福島県やいわきには、おいしい冬の食材がいっぱい。その中でもメジャーとされている「鮫鯿(アッコウ)」や「目光(メヒカリ)」を使って、冬の海や山の情景を八寸に表現しました。見た目も鮮やか、いろいろな味をお楽しみいただける一品です。

所在地：福島県いわき市平藤間字柴崎 60 TEL:0246-39-2670



**かんぽの宿 酒田 「酒田・厳寒の賑わい**

**(サカタ ゲンカンノニギワイ)」**

◇料理人名：大輪 雄大

かまくらの中に潜んだ「鮫肝」など、季節感を盛り込んで賑わいを演出。地元では漬物として有名な「赤かぶ」をアレンジした一品『カニと赤かぶのみぞれ和え』が美味。厳寒のイメージの中に温かみを感じる盛り付けと地元食材を使った一品です。

所在地：山形県酒田市飯森山 3-17-26 TEL:0234-31-4126



**かんぽの宿 塩原 「冬の八寸 清流の舞**

**(フユノハッスン セリュウノマイ)」**

◇料理人名：八千代 誠

塩原の冬のイメージを八寸として演出。柔らかさと甘みが特徴の地元食材「塩原高原かぶ」や「那須御養卵」を取り入れ、バランスよく仕上げました。色どりも鮮やかで、さまざまな食材と味がお楽しみいただける手の込んだ逸品です。

所在地：栃木県那須塩原市塩原 1256 TEL:0287-32-2845



**かんぽの宿 栃木喜連川温泉 「冬萌ゆる喜連川**

**(フユモユルキツレガワ)」**

◇料理人名：小林 充夫

ヤシオマス、とちぎ和牛、日光ゆばなど、『栃木県産の食材』にこだわった料理。食材が持つ本来の旨味をお楽しみいただけるよう、シンプルな味付けを施しました。冬の中でも植物の気配が感じられる暖かな日を指す「冬萌」をイメージして蕪やじゃが芋を器として使用しています。

所在地：栃木県さくら市喜連川 5296-1 TEL:028-686-2822

**特別賞**



参考資料



調理風景



審査風景



表彰式