

## 『かんぽの宿 料理コンテスト第8回 グルメアワード』中部第2ブロック大会

## 優勝は「かんぽの宿 恵那」

～伝統と新しいアイデアを融合させた「斬新・美味しい・美しい」八寸が高評価～

日本郵政株式会社が運営する「かんぽの宿」は、2018年5月25日（金）、『かんぽの宿 料理コンテスト第8回グルメアワード』中部第2ブロック大会を、三重県鳥羽市の「かんぽの宿 鳥羽」にて開催しました。全6宿で争われた審査の結果、岐阜県恵那市の「かんぽの宿 恵那」による「伍飾饗宴（ゴショクキョウエン）」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。中部第2ブロック大会は、富山、福井、恵那、岐阜羽島、鳥羽、彦根の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、一般のお客さまより選ばれた4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 恵那」の吉村富幸さんが作った「伍飾饗宴（ゴショクキョウエン）」。試食モニターの投票で選出された特別賞には、かんぽの宿彦根の中田和磨さんが作った「淡海・冬の暮れ（オウミ フユノクレ）」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 恵那 「伍飾饗宴」



かんぽの宿 恵那 料理人の吉村富幸さん

## 【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

－ 『かんぽの宿料理コンテスト 第8回グルメアワード』中部第2ブロック大会 開催概要 －

◆日時／場所

2018年5月25日（金）／かんぽの宿 鳥羽

◆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  
かんぽの宿 有馬 松本真治 料理長

◆参加宿（6宿）／出品料理

かんぽの宿 富山 「富山海の恵みと山の幸

（トヤマウミノメグミトヤマノサチ）」

◇料理人名： 鹿島 尚也

富山らしい冬を楽しめるような食材を選定、それぞれの食材が引き立つように味のバランスを整えました。富山の冬にふさわしい海の幸、山の幸を一度に味わっていただける八寸です。鰯や紅ずわいがになど、富山らしさを存分に味わえます。



所在地：富山県富山市婦中町羽根 5691-2 TEL：076-469-3135

かんぽの宿 福井 「一陽来福（イチヨウライフク）」

◇料理人名： 内田 理史

自然豊かな福井には、魅力的な食材がたくさんあることをこの一皿で表現。日本三大珍味の「汐ウニ」や伝統保存食の「鯖へしこ」など、味の強い食材をさりげなく使い、上品に仕上げました。パリパリとした上庄里芋の春巻、ツブツブとしたそば米のちまきなど、いろいろな食感が楽しめます。



所在地：福井県福井市湊町 43-17 TEL：0776-36-5793

かんぽの宿 恵那 「伍飾饗宴（ゴシヨクキョウエン）」

◇料理人名： 吉村 富幸

恵那特産の山岡細寒天を、5種類のお料理のうち2種類で使用しました。特に工夫した点は、寒天で固めたぼん酢を天ぷらで召し上がっていただく一品。温かい寒天料理は、目新しく素材の口あたりをなめらかにします。和洋の優れた技法や伝統的な料理を新しい形で完成させ、「斬新・美味しい・美しい」八寸を作りました。

決勝大会出場



所在地：岐阜県恵那市大井町 2709 TEL：0573-26-4600

**かんぼの宿 岐阜羽島 「岐阜の恵 (ギフノメグミ)」**

◇料理人名： 木下 元文

奥飛騨キャビア、飛騨牛、鮎、県産なまずなど、岐阜の食材にこだわった一品。木曾三川の幸と山里の幸を一皿で味わっていただけます。岐阜の恵みを全国の皆様に召し上がっていただきたいという思いを込めた八寸です。山河の食材を使って彩り豊かに、インスタ映えも意識して仕上げました。

所在地：岐阜県羽島市桑原町午南 1041 TEL：058-398-2631



**かんぼの宿 鳥羽 「伊勢志摩の恵み～冬の行事～」**

**(イセシマノメグミ フユノギョウジ)」**

◇料理人名： 川原 政次

あっぱ貝、あおさ、海老佃煮といった三重県産の食材を多くの方に知っていただきたいという思いを込めました。クリスマス、お正月、節分といった冬の行事を月ごとにイメージして、一皿に盛り付けました。冬のイメージの表現、おいしい色合い、盛り付けのバランスなど、こだわりいっぱいの八寸です。

所在地：三重県鳥羽市安楽島町 1200-7 TEL：0599-25-4101



**かんぼの宿 彦根 「淡海・冬の暮れ (オウミ フユノクレ)」**

◇料理人名： 中田 和磨

鮎寿司、すじ海老、諸子、子持ち鮎、鱒など、郷土を代表する食材が満載。琵琶湖を茜色に染める夕日や風景を料理に取り入れ、味はもちろん目でも楽しめる八寸です。八寸の中にストーリーを盛り込み、近江の食材の魅力を伝える、彦根という地域にこだわった料理です。

所在地：滋賀県彦根市松原町 3759 TEL：0749-22-8090

**特別賞**





審査風景(審査員)



審査風景(一般モニター)



表彰式