

『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1ブロック大会 優勝は「かんぽの宿 焼津」

冬の焼津を海の幸で華やかに表現した「冬の山海の「焼き八寸」～海の幸の宴～」が決勝進出

日本郵政株式会社が運営する「かんぽの宿」は、2018年6月15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1ブロック大会を、愛知県美浜町の「かんぽの宿 知多美浜」にて開催しました。全6宿で争われた審査の結果、静岡県焼津市の「かんぽの宿 焼津」による「冬の山海の「焼き八寸」～海の幸の宴～」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1ブロック大会は、箱根、熱海、伊豆高原、焼津、浜名湖三ヶ日、知多美浜の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 焼津」の森充昭さんが作った「冬の山海の「焼き八寸」～海の幸の宴～」。試食モニターの採点により選出された特別賞には、「かんぽの宿 箱根」の宇野健太郎さんが作った「冬の箱根 彩り山海の幸」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 焼津

「冬の山海の「焼き八寸」～海の幸の宴～」



かんぽの宿 焼津 料理人の森充昭さん

【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』中部第1ブロック大会 開催概要 —

◆日時／場所

2018年6月15日(金)／かんぼの宿 知多美浜

◆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 鳥羽 倉田忠久 料理長

◆参加宿(6宿)／出品料理

かんぼの宿 箱根 「冬の箱根 彩り山海の幸(フユノハコネイロドリサンカイノサチ)」

◇料理人名: 宇野 健太郎

煮る、焼く、揚げる、寄せる、巻く。調理方法の違う料理をひとつの器に彩りよく盛り込み、会席料理の前菜として、後から出てくる料理への楽しみを醸し出すように工夫しました。中でも冬の食材を意識したワカサギは地元芦ノ湖産にこだわり、特製の「酒盗ムース」は日本酒やワインが欲しくなる一品です。

特別賞



所在地: 神奈川県足柄下郡箱根町元箱根 159 TEL: 0460-84-9126

かんぼの宿 熱海 「熱海便り ギュッとつまった山海の旨味を贅沢に〜「冬の八寸」

(アタミダヨリ ギュットツマッタサンカイノウマミヲゼイタクニ〜「フユノハッスン」)

◇料理人名: 増田 孝樹

旬の魚介を使用し、鰯幽庵焼き、ふぐのタタキ、カニ味噌豆腐を盛り込み、一口でも贅沢を感じていただけるように工夫しました。色どりについても、甘長グリーンを使用し、鮮やかな緑が引き立つよう油で揚げてアクセントをつけました。お酒のあてにもご飯にも合う逸品に仕上げました。



所在地: 静岡県熱海市水口町 2-12-3 TEL: 0557-83-6111

かんぼの宿 伊豆高原 「伊豆の海と里の冬(イズノウミトサトノフユ)」

◇料理人名: 石和田 招

伊豆のイメージである、海の幸と山の幸をいろいろな調理法と味付で、それぞれの味で楽しんでいただけるように工夫しました。一風変わった食材の組み合わせで普段味わえないようなお料理に仕上げました。前菜としてご提供するので、お酒のお供に召し上がっていただきたい逸品です。



所在地: 静岡県伊東市八幡野 1104-5 TEL: 0557-51-4400

かんぼの宿 焼津 「冬の山海の「焼き八寸」～海の幸の宴～

(フユノサンカイノ「ヤキハッスン」 ウミノサチノウタゲ)」

◇料理人名: 森 充昭

焼津らしさを意識して海の幸を多く盛り込んで表現した「冬の八寸」です。河豚、雲丹、金目鯛、鮎、鮫肝、蟹、サーモンといった海の幸を用いるとともに、冬の季節を感じていただけるように見た目の演出にもこだわりました。一品一品に日本料理の特徴である美しさと華やかさを心に留めて作りました。

所在地: 静岡県焼津市浜当目 1375-2 TEL:054-627-0661

決勝大会出場



かんぼの宿 浜名湖三ヶ日 「浜名湖産カキの豆乳グラタンと鰻と桜海老の生春巻きの焼八寸

(ハマナコサンカキノトウニユウグラタントウナギトサクラエビノナマハルマキノヤキハッスン)」

◇料理人名: 伊藤 和弘

地元浜名湖産のカキを豆乳を使ったホワイトソースでヘルシーに焼き上げました。生春巻きは、桜海老と水菜のシャキシャキ感の後に鰻の香ばしさをお楽しみいただけます。生春巻きとの相性にこだわった三ヶ日みかンドレッシングがアクセントになり、さっぱりと味わっていただけます。

所在地: 静岡県浜松市北区三ヶ日町都筑 2977-2 TEL:053-526-1201



かんぼの宿 知多美浜 「山海の食材を凝縮した冬の美浜の八寸

(サンカイノシヨクザイヲギョウシュクシタフユノミハマノハッスン)」

◇料理人名: 庵野 省吾

目を閉じて食せば「冬の知多美浜」の風景が浮かんでくるような八寸を目指しました。地元美浜で採れるみかん、赤車海老、地元美浜の塩などの山海の幸を1つのお皿に凝縮、海苔の辛さとみかんの甘さが絶妙な風味です。美浜の塩と赤車海老がマッチした美味しい逸品に仕上がりました。

所在地: 愛知県知多郡美浜町奥田砂原 39 TEL:0569-87-1511





審査風景



審査風景



表彰式