

# 『かんぽの宿 料理コンテスト第8回 グルメアワード』西日本第2ブロック大会 優勝は「かんぽの宿 湯田」

～「歴史×名産品」で山口の魅力を表現した「維新の冬の一皿」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19日（火）、『かんぽの宿 料理コンテスト第8回グルメアワード』西日本第2ブロック大会を、山口県山口市の「かんぽの宿 湯田」にて開催しました。全7宿で争われた審査の結果、山口県山口市の「かんぽの宿 湯田」による「維新の冬の一皿」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。西日本第2ブロック大会は、竹原、光、湯田、観音寺、徳島、伊野の6つのかんぽの宿とかんぽの郷庄原が出演。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 湯田」の斉藤 紀彦さんが作った「維新の冬の一皿」。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 竹原」の白石勉さんが作った「初冬～木枯らしの吹く頃～晩冬 竹原冬景色」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 湯田 「維新の冬の一皿」



かんぽの宿 湯田 料理人の斉藤 紀彦さん

## 【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』西日本第2ブロック大会 開催概要 —

◆日時／場所

2018年6月19日(火)／かんぼの宿 湯田

◆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 阿蘇 吉山國明 料理長

◆参加宿(7宿)／出品料理

かんぼの宿 竹原 「初冬～木枯らしの吹く頃～晩冬 竹原冬景色

(シトウ コガラシノフクコロ バントウ タケハラフユゲシキ)」

◇料理人名：白石 勉

初冬、木枯らしの吹く頃、晩冬と竹原の三つの冬景色を八寸で表現しました。すべて手作りにこだわり、旬の食材をできるだけ取り入れました。一つひとつの味や食感をお楽しみいただけると同時に、見た目も鮮やかで、食欲をそそる一品です。

所在地：広島県竹原市西野町 442-2 TEL：0846-29-0141

特別賞



かんぼの宿 光 「三種の海の幸が奏でる光の調べ ～ウニ、いくら、あわび～」

(サンシュノウミノサチガカナデルヒカリノシラベ ウニ、イクラ、アワビ)」

◇料理人名：山根 信義

生ウニ、いくら、あわび、3種の高級食材を少しずつ取り入れました。食材のバランスと口に入れた時の食感を一番大事にしながら、それぞれの味を楽しんでいただけるように工夫しました。海の幸を十分に味わっていただける八寸に仕上げました。

所在地：山口県光市室積東ノ庄 31-1 TEL：0833-78-1515



かんぼの宿 湯田 「維新の冬の一皿 (イシンノフユノヒトサラ)」

◇料理人名：斉藤 紀彦

地元山口を表現する八寸です。高杉晋作がよく食べたと言われる甘酢漬けの鯛の押し鮓にオリジナルアレンジを加えた長州鮓、山口県産のあかもくを入れたふくの煮凍り、さらに、百合根とビーツでつくった椿、まご芋、岩国れんこんなどでつくった落ち葉など、見た目も味もお楽しみいただけます。

所在地：山口県山口市神田町 1-42 TEL：083-922-5226

決勝大会出場



### かんぼの宿 観音寺 「さめきの彩り<冬> (サヌキノイロドリ フユ)」

◇料理人名：西尾 幸三

山のもの、海のもの、里のものを取り入れた冬を表現する八寸です。鴨ロースの肉汁の広がり、鯛まんじゅうのやさしい味、鱈の香り良さなど、どれもおいしく召し上がっていただけます。八品の料理を美しく盛り付け、あたたかな見目で、日本酒によく合う逸品です。

所在地：香川県観音寺市池之尻町 1101-4 TEL:0875-27-6161



### かんぼの宿 徳島 「阿波の焼物八寸 (アワノヤキモノハッスン)」

◇料理人名：多田 忠正

徳島を代表するブランドのひとつ、なると金時を器にし、チキステーキを入れ、アボカドとマヨネーズを和えたソースで洋風の変わり焼に仕上げました。他にも、鯛のきんぴら焼は、鯛の白身のほくほくした食感ときんぴら牛蒡の食感が絶妙。和と洋を調和させた八寸です。

所在地：徳島県徳島市八万町中津山 3-70 TEL:088-625-1255



### かんぼの宿 伊野 「土佐の八寸 (トサノハッスン)」

◇料理人名：西川 知秀

ドロメ、ちゃんばら貝といった地元ではお酒の肴としてよく使用される、土佐の地の物を少しずつ使用した八寸です。お酒が大好きな県民性にピッタリなこれらの食材を盛ることで、「お酒が進みそう」と思ってもらうことが狙いです。特に、日本酒との相性を意識して作りました。

所在地：高知県吾川郡いの町波川 1569 TEL:088-892-1580



### かんぼの郷 庄原 「温故知新 庄原の輝き (オンコチシン ショウバラノカガヤキ)」

◇料理人名：柳生 正明

のどかな庄原の里山をイメージしてつくった八寸です。「温故知新」という料理名が表すように、昔習った料理に、今風の新しい創作料理を取り混ぜました。庄原の風景が目に見えようような盛り付けと酸味、辛味、甘味のコントラストが食べる人を飽きさせない逸品です。

所在地：広島県庄原市新庄町 281-1 TEL:0824-73-1800





審査風景



審査風景



表彰式