

『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3ブロック大会 優勝は「かんぽの宿 柳川」

～水郷・柳川の魅力を一皿に凝縮させた表現力と素材を活かした美味しさが高評価～

日本郵政株式会社が運営する「かんぽの宿」は、2018年6月22日（金）、『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3ブロック大会を、熊本県阿蘇市の「かんぽの宿 阿蘇」にて開催しました。全6宿で争われた審査の結果、福岡県柳川市の「かんぽの宿 柳川」による「有明海の幸をやながわ名物「どんこ舟」に乗せて」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3ブロック大会は、北九州、柳川、別府、日田、阿蘇、日南の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 柳川」の池田誠明さんが作った「有明海の幸をやながわ名物「どんこ舟」に乗せて」。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 阿蘇」の榎山信秀さんが作った「阿蘇山麓冬景色」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 柳川

「有明海の幸をやながわ名物「どんこ舟」に乗せて」



かんぽの宿 柳川 料理人の池田 誠明さん

【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3ブロック大会 開催概要 —

◆日時／場所

2018年6月22日(金)／かんぼの宿 阿蘇

◆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 湯田 岡本一広 料理長

◆参加宿(6宿)／出品料理

かんぼの宿 北九州 「福を呼ぶ♪組み肴(フクヲヨブ クミザカナ)」

◇料理人名: 本田 健二

冬の食材を少しずつ取り入れ、満腹にさせることなく一品の中にたくさんの楽しさを詰め込みました。料理名にもあるように、召し上がられたお客さまに、食べることを通じて少しでも幸せを感じていただきたい。そんな思いを込めた八寸です。



所在地:福岡県北九州市若松区大字有毛 2829 TEL:093-741-1335

かんぼの宿 柳川 「有明海の幸をやながわ名物「どんこ舟」に乗せて

(アリアケカイノサチヲヤナガワメイブツドンコブネニノセテ)」

◇料理人名: 池田 誠明

柳川名物「どんこ舟」に見立てた器に、有明海の珍味を盛り付けました。郷土料理の「わけ」の揚げ物やミロツゲ(赤貝)の煮ごりなど、さまざまな味がお楽しみいただけます。有明海は海の幸が豊富なので、素材の味を活かしながら、ひと工夫加えた八寸です。

決勝大会出場



所在地:福岡県柳川市弥四郎町 10-1 TEL:0944-72-6295

かんぼの宿 別府 「蕪釜と鱈の玉味噌焼き 冬のはじまり庭園風

(カブカマトタラノタマミソヤキ フユノハジマリテイエンフウ)」

◇料理人名: 安部 剛

別府の冬をイメージして創作しました。冬の食材である蕪と鱈を使い、甘めの味噌で味付けした玉味噌焼き、料理全体のアクセントのため鉄鍋で黒く煮た牛蒡の八幡巻、雪をイメージしたトマトのコンポートなど、見て鮮やか、食べて美味しい八寸に仕上げました。



所在地:大分県別府市大字鶴見 457 TEL:0977-66-1271

かんぽの宿 日田 「オレンジ釜と季節の彩り八寸(オレンジカマトキセツノイロドリハッスン)」

◇料理人名：押田 卓

フルーツ釜の海老、茸などは口に含むと後から柑橘系のほのかな香りが楽しめ、大分県の特産椎茸を使った「どんこ椎茸」は噛めばジューシーな旨みが口いっぱい広がります。魚介や肉、果物をバランスよく使った素材本来の旨味を活かした、彩りにもこだわった八寸です。

所在地：大分県日田市中ノ島町 685-6 TEL:0973-24-0811



かんぽの宿 阿蘇 「阿蘇山麓冬景色(アソサンロクフユゲシキ)」

◇料理人名：榎山 信秀

皿の中央に、阿蘇五岳をイメージした料理を配置。各食材の土台は、地元のASO MILKを使ったゼリーで作り、雪が積もった阿蘇山を表現。他にも、ゴボウで表現した「どんど焼き」やじゃがいもで表現した阿蘇神社の「火振り神事」の松明の藁など、阿蘇の自然、文化、伝統を感じていただきたい八寸です。

所在地：熊本県阿蘇市一の宮町宮地 5936 TEL:0967-22-1122

特別賞



かんぽの宿 日南 「日向の国・宮崎うまいもん祭り(ヒムカノクニ ミヤザキウマイモンマツリ)」

◇料理人名：黒木 雅則

みやざき地頭鶏、宮崎牛、宮崎産シロチョウザメなど、宮崎のブランド食材や地元食材の海産物、肉、野菜をバランスよく取り入れ、郷土色あふれる一皿に仕上げました。宮崎牛の握りは絶品、きんかんのポタージュもやさしい味わい。宮崎ならではの食材を一度にお楽しみいただける八寸です。

所在地：宮崎県日南市大字星倉 2228-1 TEL:0987-22-5171





審査風景



審査風景



表彰式