

『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3ブロック大会 優勝は「かんぽの宿 諏訪」

～信州の旨みを一皿で楽しめる食彩豊かな「諏訪で愉気味」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27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3ブロック大会を、埼玉県寄居町の「かんぽの宿 寄居」にて開催しました。全6宿で争われた審査の結果、長野県諏訪市の「かんぽの宿 諏訪」による「諏訪で愉気味」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3ブロック大会は、小樽、磯部、寄居、青梅、石和、諏訪の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 諏訪」の内藤英夫さんが作った「諏訪で愉気味」。試食モニターの採点により選出する特別賞では同点で2宿が並び、「かんぽの宿 寄居」の柴崎将敬さんが作った「焼物八寸（雪の長瀬あたり）」と「かんぽの宿 石和」の橋田佳久さんが作った「甲州冬華」が共に受賞しました。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。ペターホーム渋谷（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 諏訪 「諏訪で愉気味」



かんぽの宿 諏訪 料理人の内藤 英夫さん

【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3ブロック大会 開催概要 —

◆日時／場所

2018年6月27日(水)／かんぼの宿 寄居

◆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 箱根 山品修 料理長

◆参加宿(6宿)／出品料理

かんぼの宿 小樽 「蝦夷地霜夜の焼八寸(エゾチシモヨノヤキハッスン)」

◇料理人名：島 謙輔

肉、魚、野菜等をバランスよく取り入れました。食べていて飽きのこない構成の八寸です。北海道らしい食材として八角を使用、他にも、紅鮭やにしん、うに、イクラなど、さまざまな味をお楽しみいただけます。食材選びはもちろん器選びにもこだわって、小樽の寒さと温かさを表現しました。

所在地：北海道小樽市朝里川温泉 2-670 TEL：0134-54-8511



かんぼの宿 磯部 「群馬の冬の味覚八寸(ゲンマノフユノミカクハッスン)」

◇料理人名：三田 勝美

群馬で採れる冬の野菜や肉を、雪に見立てた器に盛り付けました。秋から冬への季節の移り変わりを八寸で表現しています。炙り帆立と蒟蒻の酢味噌掛け、鮫肝ポン酢、合鴨ロース煮、舞茸寿司、上州牛リブロースの葱巻きなど、さまざまな味がお楽しみいただけます。

所在地：群馬県安中市郷原 22 TEL：027-385-6321



かんぼの宿 寄居 「焼物八寸 [雪の長瀨あたり]

(ヤキモノハッスン ユキノナガトロアタリ)」

◇料理人名：柴崎 将敬

寄居町の冬らしく、うっすらと雪景色に様変わりした里山の風景と長瀨の美しい趣きを思い浮かべながら、どこか温かい感じを表現した目でも楽しんでいただけの八寸です。いろいろな食材を使っているの、味はもちろん、一つひとつの食感もお楽しみいただけます。

所在地：埼玉県大里郡寄居町末野 2267 TEL：048-581-1165

特別賞



かんぼの宿 青梅 「五色の旨し肴(ゴシキノウマシサカナ)」

◇料理人名：谷沢 雄一

金目鯛西京焼きの[赤]、海老アーモンド揚げの[黄]、法蓮草お浸しの[緑]、ひじき玉子の[黒]、鰻手毬寿しの[青]。東京にある唯一のかんぼの宿らしく「東京 2020」をテーマにした五つの色と味を楽しんでいただけるボリューム感あふれる焼き八寸です。



所在地：東京都青梅市駒木町 3-668-2 TEL:0428-23-1171

かんぼの宿 石和 「甲州冬華(コウシュウトウカ)」

◇料理人名：橘田 佳久

馬刺、わかさぎ、サーモン燻製、焼き蕪などを、「豆乳トリュフソース」、「赤ワイン塩」、「泡胡麻酢」の三種類のソースで味わえる、目で彩りを鼻と口で風味を楽しめる料理に仕上げました。彩りのある食材と絶妙な三種の特製ソースが料理を引き立てる味わい深い八寸です。

特別賞



所在地：山梨県笛吹市石和町松本 348-1 TEL:055-262-3755

かんぼの宿 諏訪 「諏訪で愉気味(スワデユキミ)」

◇料理人名：内藤 英夫

一皿に信州の旨味を詰め込みました。燻製鍋はチーズ、白菜、ベーコンの組み合わせが燻製の香りと相まった一品です。また、郷土食として、野沢菜の炒め煮や蕎麦寄せ、スノードームをイメージした寒天寄せ、信州の雪を表現した鶏つくねのヨーグルトソース掛けなど、食彩豊かに仕上げました。

決勝大会出場



所在地：長野県諏訪市大和 2-15-16 TEL:0266-52-1551



審査風景



審査風景



表彰式