

# 『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1ブロック大会 優勝は「かんぽの宿 奈良」

～鮮やかな天平衣装に見立てた料理が心華やぐ「朝霧の平城京」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29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1ブロック大会を、奈良県奈良市の「かんぽの宿 奈良」にて開催しました。全7宿で争われた審査の結果、奈良県奈良市の「かんぽの宿 奈良」による「朝霧の平城京」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1ブロック大会は、富田林、大和平群、奈良、紀伊田辺、有馬、赤穂、淡路島の7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 奈良」の竹中悦史さんが作った「朝霧の平城京」。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 有馬」の上中信哉さんが作った「兵庫の恵み 十面盛り」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 奈良 「朝霧の平城京」



かんぽの宿 奈良 料理人の竹中悦史さん

## 【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』西日本第1ブロック大会 開催概要 —

◆日時／場所

2018年6月29日(金)／かんぽの宿 奈良

◆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 恵那 青山由英 料理長

◆参加宿(7宿)／出品料理

**かんぽの宿 富田林 「春待月の八寸(ハルマチツキノハッスン)」**

◇料理人名：浜田 育彦

旬の食材と春の食材を盛り込み、春の訪れを待つイメージで作りました。長芋かにみそ田楽、あなごの昆布巻き、とこぶし利休焼き、サーモン小袖寿司など、全部で7種類の料理の彩りを目で楽しみながら、旬の食材の美味しさを少しずつ味わっていただけます。



所在地:大阪府富田林市龍泉 880-1 TEL:0721-33-0700

**かんぽの宿 大和平群 「万葉まほろば平群は『青丹よし』(マンヨウマホロバヘグリハアオニヨシ)」**

◇料理人名：東村 一久

平群は平らかな土地にて人が集う里という意味があり、その里を見守るように連なる山々の風景と歌に詠まれた竜田川の流れ、季節の移ろいを表現しました。地元平群を感じることができる五感で楽しめる料理です。古代万葉から受け継がれる歴史ある料理をこの八寸でアピールします。



所在地:奈良県生駒郡平群町上庄 2-16-1 TEL:0745-45-0351

**かんぽの宿 奈良 「朝霧の平城京(アサギリノヘイジョウキョウ)」**

◇料理人名：竹中 悦史

宿の目の前に広がる平城宮跡の冬の朝の情景をイメージした八寸です。正方形のお盆全体を平城宮跡に見立て、正面奥に天皇が玉座した大極殿を配し、その前に旬の食材である牡蠣や蟹、河豚を使って色鮮やかな天平衣装を身にまとった宮廷の人々を表現しています。

**決勝大会出場**



所在地:奈良県奈良市二条町 3-9-1 TEL:0742-33-2351

### かんぽの宿 紀伊田辺 「龍神椎茸編笠焼～海の幸・山の幸添え～」

(リュウジンシイタケアミガサヤキ ウミノサチヤマノサチゾエ)

◇料理人名：溝口 昌洋

地元の肉厚な「龍神椎茸」、紀南地方で食される「ヒロメ若布」、「釜揚げシラス」、「梅」、「くえ」、「うつぼ」、「金山寺味噌」などを使い、紀南地方が美味しい食材がたくさんある地域であることをアピールします。いろいろな味と食感をお楽しみください。

所在地：和歌山県田辺市目良 24-1 TEL:0739-24-2900



### かんぽの宿 有馬 「兵庫の恵み 十面盛り(ヒョウゴノメグミ トメンモリ)」

◇料理人名：上中 信哉

神戸牛、淡路島産地蛸など、冬の兵庫の食材をメインに少しずつ小皿に盛り付けました。地産地消にこだわって作った八寸です。いかにお客さまに楽しんでいただけるかを考え、食材の選定や器など、形や色合いにも工夫を凝らしました。味はもちろん見た目もお楽しみください。

所在地：兵庫県神戸市北区有馬町 1617-1 TEL:078-904-0951

特別賞



### かんぽの宿 赤穂 「赤穂冬の彩り盛り(アコウフユノイロドリモリ)」

◇料理人名：針田 勝憲

赤穂の冬の味覚である「牡蠣」の他、「小太海老」「イシモチ」など、地元瀬戸内ならではの食材を使用した一品です。また、赤穂の冬と言えば、「忠臣蔵」をイメージされることから、赤穂浪士大石家の家紋である「巴の紋」の焼き印をあしらひ、目でも楽しんでいただける料理としました。

所在地：兵庫県赤穂市御崎 883-1 TEL:0791-43-7501



### かんぽの宿 淡路島 「淡路島 国生みの恵み(アワジシマ クニウミノメグミ)」

◇料理人名：濱口 勝司

淡路島産の食材にこだわり、食感や味を楽しんでいただけるように5種類の料理を用意しました。メインは冬の味覚の代表となっている「淡路島3年とらふぐ」。他に、淡路産の玉ねぎ、たこ、穴子などを取り入れました。それぞれに淡路島国生みの恵みを感じながらお召し上がりください。

所在地：兵庫県淡路市富島 824 TEL:0799-82-1073





審査風景



審査風景



表彰式