

**『かんぽの宿 料理コンテスト第8回 グルメアワード』全国大会**  
**全国 50 宿の頂点に立ったのは、かんぽの宿 勝浦**  
**料理名：冬の六種盛り八寸 料理人：江澤 正芳**

日本郵政株式会社が運営する「かんぽの宿」は、2018年8月22日（水）、『かんぽの宿 料理コンテスト第8回グルメアワード』全国大会を、東京都渋谷区の「ベターホーム渋谷」にて開催しました。予選となるブロック大会を勝ち抜いた8宿が競った審査の結果、千葉県勝浦市の「かんぽの宿 勝浦」による「冬の六種盛り八寸」が全国50施設のかんぽの宿 No.1 料理となる金賞を獲得しました。

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。全国大会には、郡山・勝浦・諏訪・焼津・恵那・奈良・湯田・柳川の8宿が出場。地元ならではの食材を使い、趣向を凝らした料理で競われました。

審査は、味覚、技術力、演出力、表現力、独創性、完成度などを評価基準とし、審査委員長の学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長の服部幸應氏、料理研究家・栄養士 浜田陽子氏、キッチンまわり評論家・科学する料理研究家 さわけん氏が審査を実施。審査の結果、金賞は「かんぽの宿 勝浦」の「冬の六種盛り八寸（料理人：江澤 正芳）」、銀賞は「かんぽの宿 焼津」の「冬の山海の「焼き八寸」～海の幸の宴～（料理人：森 充昭）」、銅賞には「かんぽの宿 柳川」の「有明海の幸をやながわ名物「どんこ舟」に乗せて（料理人：池田 誠明）」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。



金賞 かんぽの宿 勝浦 「冬の六種盛り八寸」 / 江澤 正芳料理人



銀賞 かんぽの宿 焼津  
「冬の山海の「焼き八寸」～海の幸の宴～」



銅賞 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」

**【一般の方からの宿泊に関するお問い合わせ先】**

上記及び次頁の各かんぽの宿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 kanpo\_ga18@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』全国大会 開催概要 －

◆日時／場所

2018年8月22日(水)

【調理・審査会】ベターホーム渋谷教室(渋谷区)

【表彰式】KITTE丸の内 地下1階 東京シティアイ パフォーマンスゾーン(千代田区)

◆審査委員(3名)

【審査委員長】学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長 服部幸應氏

【審査委員】料理研究家・栄養士 浜田 陽子氏、キッチンまわり評論家・科学する料理研究家 さわけん氏

◆出場宿・料理人・出品料理(全8宿)

＜東日本第1ブロック代表＞ **かんぽの宿 郡山**

【料理名】**食ってみっせ郡山の鯉 ～鯉三昧～** (クッデミッセコオリヤマノコイ コイザンマイ)

【料理人】**芳賀 敦史**

やわらかく煮込んだ骨まで食べられる旨煮、鯉のうま味の中に山椒のアクセントを効かせた蕪の和風フュメ・ド・ポワソン(鯉のだし)、パリパリとした食感が後を引く鯉煎餅。郡山の鯉をメインにして三種類の料理を創作しました。

〒963-1380 福島県郡山市熱海町熱海 3-198 TEL.024-984-3511



＜東日本第2ブロック代表＞ **かんぽの宿 勝浦 金賞**

【料理名】**冬の六種盛り八寸** (フユノロクシュモリハッسن)

【料理人】**江澤 正芳**

味はもちろん演出にもこだわりました。見た目にもかわいらしく、鳥や富士山などを繊細に表現しています。ひと品ひと品が上品な仕上がりでありながら食べたときのしっかりとした味付けが特徴。鮑の食材そのものの旨みとひと工夫された美味しさがお楽しみいただけます。

〒299-5243 千葉県勝浦市鶴原 2183-5 TEL.0470-76-3011



＜東日本第3ブロック代表＞ **かんぽの宿 諏訪**

【料理名】**諏訪で愉気味** (スワデユキミ)

【料理人】**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。

〒392-0001 長野県諏訪市大和 2-15-16 TEL.0266-52-1551



<中部第1ブロック代表> **かんぼの宿 焼津 銀賞**

【料理名】 **冬の山海の「焼き八寸」～海の幸の宴～**(フユサンカイ「ヤキハッスン」ウミノサチノウタゲ)

【料理人】 **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、鮪、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。

〒425-8533 静岡県焼津市浜当目 1375-2 TEL.054-627-0661



<中部第2ブロック代表> **かんぼの宿 恵那**

【料理名】 **伍飾饗宴** (ゴショクキョウエン)

【料理人】 **吉村 富幸**

恵那特産の山岡細寒天を、5種類のお料理のうち2種類で使用しました。特に工夫した点は、寒天で固めたぼん酢を天ぷらにした一品。温かい寒天料理は、目新しく素材の口あたりをなめらかにします。和洋の優れた技法や伝統的な料理を新しい形で完成させ、「斬新・美味しい・美しい」八寸を作りました。

〒509-7201 岐阜県恵那市大井町 2709 TEL.0573-26-4600



<西日本第1ブロック代表> **かんぼの宿 奈良**

【料理名】 **朝霧の平城京** (アサギリノヘイジョウキョウ)

【料理人】 **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。

〒630-8002 奈良県奈良市二条町 3-9-1 TEL.0742-33-2351



<西日本第2ブロック代表> **かんぼの宿 湯田**

【料理名】 **維新の冬の一皿** (イシンノフユヒトサラ)

【料理人】 **斉藤 紀彦**

大の鯛好きだったと言われる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鮫、山口県産のあかもくを入れたふくの煮凍り、百合根とピーズでつくった椿、まご芋、岩国れんこん、牛蒡で落ち葉をつくり、焼き芋のイメージをつくるなど、見た目も楽しめる八寸です。

〒753-0064 山口県山口市神田町 1-42 TEL.083-922-5226



<西日本第3ブロック代表> **かんぼの宿 柳川 銅賞**

【料理名】 **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ヨナガワメイブツ「ドンコブネ」ニノセテ)

【料理人】 **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）の煮こごりなど、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。

〒832-0057 福岡県柳川市弥四郎町 10-1 TEL.0944-72-6295



参考資料①



銀賞 かんぽの宿 焼津 森 充昭料理人



銅賞 かんぽの宿 柳川 池田 誠明料理人



表彰式

参考資料②



調理審査風景  
(服部幸應審査委員長とかんぼの宿 郡山 芳賀 敦史料理人)



調理審査風景

(審査委員 浜田陽子氏とかんぼの宿 諏訪 内藤 英夫料理人)



調理審査風景

(審査委員 さわけん氏とかんぼの宿 恵那 吉村 富幸料理人)



調理審査風景

(服部幸應審査委員長とかんぼの宿 奈良 竹中 悦史料理人)



調理審査風景

(3名の審査委員とかんぼの宿 湯田 斉藤 紀彦料理人)