



News Release

報道関係各位

2020年3月24日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

4年に一度開催される！「第25回世界料理オリンピック」において 当ホテル調理部 塩貝龍太が銀メダルを受賞 フレンチレストラン「フルーヴ」にて記念メニューを販売

この度、株式会社ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1：代表取締役社長 宮崎好弘）のフレンチレストラン「フルーヴ」シェフ塩貝龍太（しおがいらいゆうた）が、2020年2月にドイツ・シュトゥットガルトで開催された「第25回世界料理オリンピック」において、銀メダルを受賞いたしました。

これを記念し、2020年5月10日（日）に受賞記念イベントを開催するほか、受賞コースをアレンジしたメニューを5月11日（月）～6月30日（火）まで販売いたします。



「第25回世界料理オリンピック」銀メダル受賞料理イメージ

詳細は以下の通りです。

■銀メダル受賞イベントについて

銀メダルを受賞したコースを可能な限り再現した料理やこだわりの魚料理が堪能いただける、1日限りのイベント。

※2日前までの要予約。

イベント名称：美食会～シェフ塩貝龍太 世界料理オリンピック銀メダル受賞記念～
開催日時：5月10日（日）17：00～19：30までのご入店
販売価格：17,000円（税金・サービス料込み）
開催場所：ホテルグランヴィア大阪19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

メニュー内容（※下線がコンクールのメニュー）

- ・アミューズ・ブーシュ
- ・オーラキングサーモンのショー・フロワ
マンゴーとミントのソース
- ・仔鳩とフォアグラのキャベツ包み
トリュフ風味のジュとクルミのキャラメリゼ
- ・サフラン風味のシーフードのスープ 蕪のフランを添えて
- ・鮑の10時間コンフィ ソース ブール・ブラン
- ・牛フィレ肉と椎茸のスパイラル
旬のお野菜と発酵大蒜のピュレ 赤ワインソース
- ・柚子のムースに包まれたリンゴのキャラメリゼ
カルダモンとマンダリンオレンジのアイス



■銀メダル受賞記念コースについて

銀メダルを受賞したコースをアレンジし、気軽に味わっていただけるディナーメニューとして提供。

商品名：「世界料理オリンピック」銀メダル受賞コース ※前日正午までの要予約。

販売価格：10,000円（税金・サービス料込み）

提供期間：5月11日（月）～6月30日（火）

提供時間：17：30～22：00（最終入店20：30） [※土・日・祝日は17：00～]

販売店舗：ホテルグランヴィア大阪19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

メニュー内容（※下線がコンクールのメニュー）

- ・アミューズ・ブーシュ
- ・オーラキングサーモンのショー・フロワ
マンゴーとミントのソース
- ・仔鳩とフォアグラのキャベツ包み
トリュフ風味のジュとクルミのキャラメリゼ
- ・畑からのスープ
- ・牛フィレ肉と椎茸のスパイラル
旬のお野菜と発酵大蒜のピュレ 赤ワインソース
- ・柚子のムースに包まれたリンゴのキャラメリゼ
カルダモンとマンダリンオレンジのアイス



■「世界料理オリンピック」について

<第25回世界料理オリンピック開催概要>

主 催：ドイツシェフ協会
後 援：世界司厨士協会連盟（110ヶ国加盟）
開催期間：2020年2月14日～19日
開 催 国：ドイツ連邦共和国
開催場所：メッセ・シュトゥットガルト・インターナショナル

<4年に一度の料理の祭典 世界料理オリンピック>

「世界料理オリンピック」はドイツシェフ協会により4年に一度ドイツ国内で開催され、今回は総勢1,800名以上のシェフが参加した世界最大規模の料理大会です。1900年に開催された第1回大会から100年以上の歴史を誇り、西洋料理を極める競技大会の最高峰と位置づけられています。

<「展示された料理」で表現された「美味しさ」を競う>

ディスプレイ競技は文字通り「展示された料理」を評価するものであり、使用した食材や組み合わせ、カタチや色など全てから「美味しさ」を感じさせる必要があることから、器や盛り付け、彩りの全てが採点基準になります。（試食審査は行われませんが、食する事が可能な料理として作り上げます。）

<「日本代表(ナショナルチーム)」と「個人部門」>

大会には、一般社団法人全日本司厨士協会に所属する料理人で構成された「日本代表(ナショナルチーム)」と、個人で出場する「個人部門」があり、当社の塩貝龍太は「個人部門 (Culinary Art)」^{カリナリーアート}で出場し、銀メダルを受賞いたしました。（大会参加国67ヶ国、Culinary Art部門：参加者154名。）

■塩貝龍太（しおがいりゅうた）経歴について

1976年11月29日生 43歳 京都府出身

1996年3月 大阪あべの辻フランス料理専門カレッジ 卒業
2001年5月 ㈱ホテルグランヴィア大阪入社 調理部配属
2007年4月～2008年3月 フランスにて修業
2013年6月 鉄板焼「季流」のシェフに就任
2018年4月 フレンチレストラン「フルーヴ」のシェフに就任
現在に至る

その他の主な受賞歴

2005年 F F C C料理コンクール ジャンシリンジヤー杯
国内ファイナル入賞
2010年 ピエールテタンジェ国際料理コンクール
国内ファイナル入賞
2013年 ボキューズドール料理コンクール
日本国内予選準優勝



■このリリースに関するお問い合わせ先

㈱ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報/御影早季・高田佳江
TEL：06-6347-1432（平日9：30～17：30）
FAX：06-7220-3403
E-mail：s_mikage@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 TEL：06-6344-1235（代）