

報道関係各位

2021年11月18日

株式会社ホテルグランヴィア大阪

2部門で4名が入賞する快挙達成！**全日本司厨士協会関西地方本部 大阪本部主催「第39回料理コンクール」****1位・2位W受賞記念 特別ディナー****販売開始日：2021年11月20日（土）**

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）では、全日本司厨士協会関西地方本部 大阪本部が主催する「第39回料理コンクール」において、1位の「大阪府知事賞」2名、2位の「大阪市市長賞」1名、3位の「大阪商工会議所会頭賞」1名を受賞し、これを記念した受賞メニューをアレンジした特別ディナーを販売いたします。

本コンクールは、レシピ・原価・試食などの項目で審査が行われ、テーマ食材を制限時間内で仕上げる課題方式で実施されました。26歳未満の部では「舌平目」をテーマに1位および3位を、26歳以上の部で「仔羊のセル(鞍下肉)」をテーマに1位および2位を受賞いたしました。ホテルグランヴィア大阪所属の参加者4名全てが入賞する快挙を達成し、大変光栄に受け止めております。

素材の味を活かした料理技術の高さや盛り付けの美しさなどを高く評価いただいたことに感謝し、ホテルグランヴィア大阪の味や技をご堪能いただけるメニューを、期間限定でご提供いたします。



1位・2位W受賞記念 特別ディナー イメージ

商品詳細は以下の通りです。（金額は全て税金・サービス料込み）

商品名：「第39回料理コンクール」1位・2位W受賞記念 特別ディナー

価格：お一人様9,000円

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」

販売期間：2021年11月20日（土）～2022年1月31日（月）

提供時間：[平日]17:30～21:30（L.O. 20:00）※土日祝日は17:00～

※2021年12月18日～26日、12月31日～2022年1月3日は除外日。

※2日前の12時までの要予約。

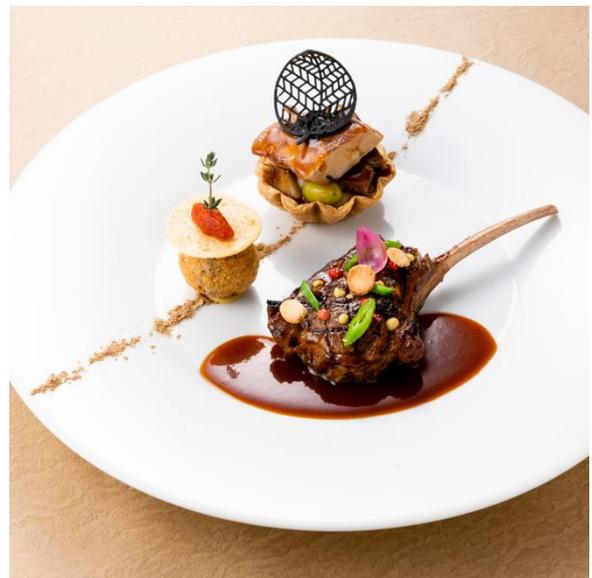
◆メニュー内容

- ・アミューズ・ブーシュ
- ・サーモンのコンフィ セルヴェル・ド・カニユ添え
- ・ラングスティエヌのカダイフ包み ジュ・ド・クリュスタセ
- ・畑からのスープ
- ・【大阪府知事賞】舌平目のウィーン風 ソース ヴェルモット・オ・キュリー
- ・【大阪市市長賞】仔羊のエピス風味 フォアグラ添え ～藁の香りを纏わせて～
- ・季節のデザート
- ・食後のお飲み物



【大阪府知事賞】
舌平目のウィーン風
ソース ヴェルモット・オ・キュリー

海老とホタテのムースを舌平目で巻き、パン粉をつけて柔らかく焼き上げます。ソースには甘みのあるヴェルモットをベースにカレーとサフランの風味をプラスし、アクセントをつけています。



【大阪市市長賞】
仔羊のエピス風味 フォアグラ添え
～藁の香りを纏わせて～

仔羊は山椒やピンクペッパーなどで風味を加えて焼き上げます。付け合わせのフォアグラにも仔羊の煮込みを合わせ、コロケにも仔羊のミンチをプラスしています。白ワインピネガーとマスタードの酸味のあるソースや、相性の良い藁の香りをつけて仕上げます。

◆大会概要

全日本司厨士協会関西地方本部 大阪本部主催「第39回料理コンクール」について

2年に1度開催される「料理コンクール」で、例年はこの後に開催される「トック・ドール料理コンテスト」の関西地方本部予選会を兼ねて、実施される大会です。

審査は2段階で、第一次はルセット（レシピ）審査、数名が第二次（決勝）の実技審査（原価・盛り付け・試食審査）に出場となります。

1位が「大阪府知事賞」、2位「大阪市市長賞」、3位「大阪商工会議所会頭賞」で表彰を受けます。

コンクール概要：料理課題を制限時間内に1名で仕上げる課題方式で開催。

出 場 資 格：プロの料理人で司厨士協会会員であること。

部門および課題：①26歳未満の部 課題食材「舌平目ポテトの付け合わせ」

②26歳以上45歳まで 課題食材「仔羊の鞍下肉とポテトの付け合わせ」



ホテルスタッフの希望者全員が新型コロナワクチンを接種いたしました。
（株式会社ホテルグランヴィア大阪社員の約 92% ※2021/11/1 時点）

JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



「Trusted Cleanliness Badge（衛生管理・対策マーク）」を取得しました

JR 西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You（トラスト・ユー）」が策定した、独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア大阪マーケティング部

TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

担当者名 御影 早季 E-mail: s_mikage@hgo.co.jp

担当者名 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@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 フレンチレストラン「フルーヴ」 TEL：06-6347-1437