



優勝



荒木貴志氏

【酵素を使った牛ヒレ肉のロティと牛バラ肉のクルスティアン 野菜とハーブのカゴと共に ウニの香りを添えて】  
「味もプレゼンテーションも技も文句なし」という審査員のコメントもあった作品。「いかに肉本来のうまみを引き出すか考えました。肉の柔らかさ、うまみ、香り、そして食感の妙をバランスよく作りあげたメニューです」(荒木貴志氏)



3位

【アメリカ生れのプフブルギニョンのクーブ仕立てとバーボンステーキ、焼き雲丹のロッシニー仕立てバラの香り】 「自分が育った環境をイメージした盛り付けに工夫ができた。先輩たちの教えを見習って自分の作品に生かす事ができた」(小林 宏至氏)



2位

【至福發財虎肉、牛バラ肉、髪菜、五種生薬とフォアグラの赤ワイン煮 牛フィレ肉のステーキ、豆鼓ワインソース】 「牛ヒレ肉はクセがなく、素材の味を生かす事ができた。中国産の黒豆を使った豆鼓ワインソースが牛ヒレ肉に相性が良かった。(堤 晃氏)

## [第2回] ホテルオークラ東京 社内料理コンクール アメリカン・ビーフを題材に開催



HOTEL OKURA TOKYO Culinary Competition HOTEL OKURA TOKYO Culinary Competition HOTEL OKURA TOKYO Culinary Competition

7月20日、前年に引き続き、第2回目となる、ホテルオークラ東京 社内料理コンクールが開催された。同コンクールは、ホテルオークラ東京が所属する調理スタッフの調理技術の向上と新メニューの開発を目的とし、昨年はアメリカン・ポークを題材に開催されたが、今年はアメリカン・ビーフを題材に、米国食肉輸出連合会(USMEF)の協賛にて開催された。

部門は、メイン料理とデザートとの2部門。メイン料理にはアメリカン・ビーフ、デザートには野菜を課題食材として、洋食、和食、中国料理の各レストラン、宴会料理、製菓のスタッフ計34名(アメリカン・ビーフ部門18名、デザート部門16名)が最終審査に残り、味、プレゼンテーション、調理技術などを含め、趣向を凝らしたオリジナルメニューで競い合った。

今回、メイン料理のテーマ食材である、アメリカン・ビーフの使用部位は、ヒレ(テンダーロイン)とバラ(ショートプレート)。どちらかの部位だけを使用するのではなく、一枚のプレートに、柔らかくジューシーなヒレ、コクと味わいがあるバラという異なる2種類の部位を使用した料理が盛り付けられた。

メイン料理である、アメリカン・ビーフ部門は、製菓課の荒木貴志氏の「酵素を使った牛ヒレ肉のロティと牛バラ肉のクルスティアン 野菜とハーブのカゴと共に、ウニの香りを添えて」。2位はチャイニーズテーブル スターライトの堤晃氏による「至福發財虎肉、牛バラ肉、髪菜、五種生薬とフォアグラの赤ワイン煮 牛フィレ肉のステーキ 豆鼓ワインソース」。3位は、オーキッドルーム 小林宏至氏の「アメリカ生れのプフブルギニョンのクーブ仕立てとバーボンステーキ 焼き雲丹のロッシニー仕立てバラの香り」。

「若い料理人の料理はやはり力強さを感じた。入賞料理は、アメリカン・ビーフの持ち味である柔らかいさを引き出していました。いい料理は、才能プラス努力によって生み出される」。



## USビーフ部門

順位	セクション	氏名	料理名
優勝	製菓課 (ラ・ペル・エボック)	荒木 貴志氏	酵素を使った牛フィレ肉のロティと牛バラ肉のクルスティアン 野菜とハーブのかごと共にウニの香りを添えて
準優勝	中国調理課 (スターライト)	堤 晃氏	至福發財虎肉、牛バラ肉、髪菜、五種生薬とフォアグラの赤ワイン煮 牛フィレ肉のステーキ、豆鼓ワインソース
3 位	洋食調理一課 (オーキッドルーム)	小林 宏至氏	アメリカ生れのブッフブルギニョンのケープ仕立てとパーボンステーキ、焼き雲丹のロッシェニ仕立てバラの香り

## デザート部門

順位	セクション	氏名	料理名
優勝	和食調理課 (山里)	永松 栄一氏	静岡県伊豆市産 山葵の和三盆プリン 雪塩とともに
準優勝	製菓課	畑 知与司氏	米のパバロア
3 位	製菓課 (ラ・ペル・エボック)	荒木 貴志氏	セップ茸とトマトとアルパコのミルフィーユ仕立て アマレットの泡とコンソメのジュレと共に



### アメリカン・ビーフを使う意義

「アメリカン・ビーフはご家族でいらっしゃるお客様にも大変好評です。美味しさはもちろんのこと、ヘルシーである点も含めて、ホテルオークラ東京の料理人が腕を振ったアメリカン・ビーフをたくさんのお客様に召し上がっていただきたいです。」

「昨年よりも確実にレベルはアップし、さらに創意工夫がなされたコンテストになった。若手にはまたとない機会であるし、来年、再来年と続けていく予定です」  
(ホテルオークラ東京 執行役員 洋食調理総料理長の中田肇氏)

(ホテルオークラ東京 清原當博総支配人)

HOTEL OKURA TOKYO Culinary Competition HOTEL OKURA TOKYO Culinary Competition HOTEL OKURA TOKYO Culinary Competition

るもの。これからも努力をし続けていって欲しい(同ホテル取締役 中国調理総料理長梁樹能氏)

また、アメリカン・ビーフの2種類の部位をともに使用することについては、テーマ食材を決める際、ヒレは洋食ではよく使用される部位であり、逆に、中華や和食では、バラのほうになじみがあることなどを鑑み、全ての調理スタッフが公平にトライできるようにと、両方の部位を使うようにしたという。

なお、今年は、若手調理人にチャンスを与えるため、あえて経験の少ない新入社員にも応募を呼びかけたという。出品された全ての作品は、単なる点数の評価で終わるのではなく、原価設定も課題とし、商品として出すためにはどうしたらいいか、どこが欠点などの指導が、審査員によりきちんとされる。人材育成の一環としても有意義な機会だ。

「どの作品も生み出すのに、相当な苦勞があったと想像できる。このコンテストは、商品化できるか、販売できるかも重要。さらに切磋琢磨して、頑張ってもらいたい」

(審査を終えた、同ホテル 相談役 松井幹雄氏の総評)

「予想以上に、さまざまな料理が提案されました。どの作品も特長があり、味だけでなく、調理人の技術の高さを感じました。特に、メイン料理はアメリカン・ビーフの良さを、最大限に引き出してくれている作品ばかりだったと思います。現在、日本におけるアメリカン・ビーフの年間流通量は約7万tであるが、同ホテルのフェアなどを通じて、消費者にアメリカン・ビーフの良さをアピールし、10万tを目指すべく努力したい」

(審査員のひとりである、米国食肉輸出連合会 シニア・マーケティング ディレクター・山庄司岳道氏)

優秀作品は、9月より、同ホテル内レストランメニューとして提供される予定です。