

平成 29 年 4 月 10 日
穴吹エンタープライズ株式会社

第 6 回 あなぶきホテルズ 社内料理コンテスト開催

テーマ：香川県産品を使った～さぬきご当地スープ～

【最終審査会】日時:平成29年4月18日(火) 10時30分～12時 30 分頃 会場:高松国際ホテル

穴吹エンタープライズ株式会社(本社:高松市、代表取締役社長:富岡徹也)は、平成 29 年 4 月 18 日(火)に「第 6 回 あなぶきホテルズ 社内料理コンテスト」最終審査会を開催いたします。

平成 22 年より開催されているこの社内料理コンテストは、「新メニューの開発」及び「料理人のアイデア力向上」を目的としており、これまでも「さぬきうどんバーガー」などのヒット商品を生み出しています。

第 6 回目となる今回のテーマは「香川県産品を使った～さぬきご当地スープ～」です。

ご家庭からレストランまで身近になっているスープを、ホテルならではの、和食・洋食・中華・スイーツと幅広いジャンルで開発し、地元食材の活用による香川県の新たな新商品の誕生を目指しております。



▲第 2 次審査会の様子

全社でアイデアを募り、応募総数 37 作品のうち最終審査に残った 6 作品で優勝を競います。当日は社内外の審査員による試食審査を実施し、4 項目 40 点満点の採点方式で入賞作品を決定いたします。最優秀作品は、弊社が運営しているグループホテルにて販売を行う予定です。

あなぶきホテルズは今後も、香川の魅力溢れる新商品を開発し、県産品の認知度拡大やブランド力向上に寄与していきたいと考えております。

つきましては、ぜひ報道関係者の皆様にコンテストの様子をご取材いただきたく、ご案内申し上げます。

当日は皆様にも試食用作品を用意いたしておりますので、この機会に料理人渾身の作品をお楽しみ下さい。ご多忙の折とは存じますが、ご来場賜りますようお願い申し上げます。

■ このリリースに関するお問い合わせは

穴吹エンタープライズ株式会社 総合企画室 担当:土居 未紗(どい みさ)
TEL.087-831-1540 FAX.087-825-0557
携帯.070-1442-3014 E-mail:m-doi@anabuki-enter.co.jp

■「あなぶきホテルズ 社内料理コンテスト 最終審査会」実施概要

日 時： 平成 29 年 4 月 18 日（火） 10 時 30 分～12 時 30 分頃

場 所： 高松国際ホテル 新館 2 階 瀬戸の間（会場は予約に応じて変更になる可能性があります。）
香川県高松市木太町 2191-1 TEL：087-831-1511

テ ー マ： 「香川県産品を使った～さぬきご当地スーブ～」

《課題》

○香川県産品の食材を使用すること

審査内容： ○第 1 次・第 2 次審査を通過した 6 作品を対象に、社内外審査員による試食審査を実施

○審査基準は 4 項目 40 点満点の採点方式

○審査の結果、「最優秀賞」「優秀賞」（それぞれ各 1 名）を決定

■コンテスト・タイムスケジュール 4 月 18 日（火）

10：30	開会	
10：30～10：35	開会挨拶	
10：35～10：50	審査員紹介、実施要領説明	
10：50～11：00	料理人によるプレゼンテーション	
11：00～11：40	試食審査	
11：40～11：55	集計	
12：00～12：10	結果発表 表彰式	
	受賞者コメント	
12：10～	総評	
	閉会	※当日の進行スケジュールは、多少時間が前後することがございます。

■参考資料

穴吹エンタープライズ株式会社 (<http://www.anabuki-enter.jp>)

設立：1987 年（昭和 62 年）7 月 22 日 資本金：4,000 万円 従業員数：約 840 名
ホテル事業を中核としてスポーツ健康増進事業、サービスエリア事業、公共施設を運営する
指定管理者事業などの業務を香川県、徳島県、岡山県にて展開

■最終審査会までの経緯

○第1次審査会（3月14日（火）開催済） ※料理長7名によるレシピ審査

【レシピ審査】応募総数37作品 → 12作品が審査を通過

○第2次審査会（3月30日（木）開催済） ※社内審査員による試食審査

【試食審査】上記12作品 → 6作品が審査を通過

【写真：第2次試食審査会の様子（3月30日（木）実施）】



《プレゼンの様子》



《試食の様子》



《審査の様子》



《最終審査通過者》※1名は業務の都合上、不在

■最終審査会 エントリー作品（6作品）

（第二次試食審査会料理写真・氏名・所属・料理名・使用している県産品）



No.1

氏名：岩鍋 孝行（いwanaべ たかゆき）
 所属：ロイヤルパークホテル高松 和食調理部
 料理名：三度美味しい蟹すーぷ茶碗蒸し
 味噌焼きおにぎり付き
 県産品：藻蟹、アスパラ、にし貝、おいでまい、かぶ



No.2

氏名：唐渡 由真（からと よしまさ）
 所属：高松国際ホテル 洋食調理部
 料理名：とまとウォーターに浮かんだ、
 香川県産フルーツマトの冷製スープ
 県産品：県産トマト、県産フルーツマト、玉ねぎ、ナス、
 にんにく、レアシュガー、坂出の塩



No.3

氏名：唐渡 由真（からと よしまさ）
 所属：高松国際ホテル 洋食調理部
 料理名：瀬戸内の旨味たっぷり、スープ・ド・ポワソン
 ルイコ香るクロックムッシュ添え
 県産品：（瀬戸内のスズキ・讃岐でんぶく）のアラ、玉ねぎ、
 人参、ポワロー、にんにく、小豆島オリーブオイル、
 坂出の塩、さぬきワイン（白）

※2 作品最終審査会にエントリーしている為、No2 と No3 は同料理人です。



No.4

氏名：田尾 千鶴（たお ちづる）
 所属：ロイヤルパークホテル高松 和食調理部
 料理名：讃岐二味汁
 県産品：荒海老、白味噌、たいらぎ貝、小かぶ



No.5

氏名：馬場園 優（ばばその まさる）
 所属：高松国際ホテル 洋食調理部
 料理名：オリーブ牛のポルペッチーノ
 地産地消のクリームスープ仕立て
 県産品：讃岐コーチン、セロリ、人参、玉ねぎ、パセリ、
 にんにく、讃岐牛オリーブ牛、白ネギ、アスパラ、
 オリーブオイル、さぬきの夢 2000



No.6

氏名：三並 匠（みなみ たくみ）
 所属：ロイヤルパークホテル高松 和食調理部
 料理名：サイフォンで作る和のスープ
 県産品：讃岐コーチン、にし貝、しらす海老、しいたけ、
 芽キャベツ

以上、6作品が最終審査会のエントリー作品です。

尚、作品画像及び作品名・使用する食材は第2次審査会時のものです。最終審査会時とは異なる場合がございます。予めご了承下さい。