

## 志摩観光ホテル SDGs と地域性をテーマにした若手料理人社内コンテスト 入賞作品をゲストラウンジで提供 2024年3月20日（水・祝）から6月30日（日）まで

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）では、「SDGs を意識し、地域の魅力を発信する料理」をテーマに若手料理人を対象とした料理コンテストを開催し、入賞作品を2024年3月20日（水・祝）から6月30日（日）までゲストラウンジで提供します。



本コンテストは料理技術の向上と若手料理人の育成を目的に2020年から開催しており、今回で5回目を迎えます。参加者は調理過程で使用しなかった食材や、地元食材を活用した料理を創り出し、環境に配慮しながら、お客様に楽しい食体験を提供したいと制作しました。書類、実食、プレゼンテーションの審査を経て入賞した3名の作品は期間限定でゲストラウンジにおいてご宿泊のお客様に提供します。

<ホテルお問い合わせ先>  
志摩観光ホテル 営業企画部  
〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 731  
TEL : 0599-43-6660 FAX : 0599-43-5910

## ■提供日程と受賞作品

ゲストラウンジ提供期間：2024年3月20日（水・祝）から6月30日（日）まで

- (1) 3月20日（水・祝）～ 4月30日（火）14:00～17:00 「伊賀産コシヒカリとレモンのタルト」
- (2) 5月1日（水）～ 5月31日（金）17:30～21:30 「三重県産原木椎茸とベーコンのフラン」
- (3) 6月1日（土）～ 6月30日（日）14:00～18:00 「塩キャラメルのみース キャロットオレンジ」

※各商品とも数量限定

## ■受賞作品紹介

### (1)「伊賀産コシヒカリとレモンのタルト」(優勝)

制作者：坂口 正典

朝食でご用意するご飯をスイーツにアレンジ。牛乳やバニラエッセンスで食感と味を変化させ、レモンの皮から香りや風味を丁寧に取り出したシロップで爽やかな味わいのタルトにしました。



### (2)「三重県産原木椎茸とベーコンのフラン」(準優勝)

制作者：岡野 ちさと

「椎茸は軸の方がおいしい」と三重で原木椎茸を作る農家さんからお話を聞き、椎茸の軸を味わう料理を作りたいと考案しました。ベーコンや青ネギも端の部分を使い、味わいに深みを加えました。



### (3)「塩キャラメルのみース キャロットオレンジ」(特別賞)

制作者：江口 大樹

調理過程で残った地養卵の卵白部分、松阪市のりんごはちみつで作ったキャラメルみースと、人参の切れ端と地元南伊勢町のセミノールのジュースを合わせたソースを添えました。



入賞者の3名

左から

- 江口 大樹（えぐち だいき）
- 坂口 正典（さかぐち まさふみ）
- 岡野 ちさと（おかの ちさと）

## ■志摩観光ホテル 総料理長 樋口 宏江コメント

日常業務では得られない視点から課題に向かい取り組む姿勢、プレゼンテーションで自身の作品の想いを伝える経験など、料理人としての成長を感じる機会となりました。地元の産物に目を向け、生産者さんの声を聞くというホテルが大切にしている料理への想いを育ててほしいと思います。



## ■志摩観光ホテル アップアンドカミングコンテストについて

「Up-and-coming (アップアンドカミング)」は「期待の星、将来有望な」という意味で、業務の中で磨いてきた料理技術を評価し、個々のモチベーション・技能を高めること、志摩観光ホテル伝統の味・技の継承と若手料理人の向上心を支援することを目的に開催しています。2020年度にスタートし、これまで内容の異なるコンテストで様々な可能性を発掘しています。



コンテスト (プレゼンテーション) の様子



コンテスト参加者

## ■入賞作品はザ クラシック、ザ ベイスイートの各ゲストラウンジでご提供します。

ご自宅のようにくつろげるご宿泊のお客様専用ラウンジ。お菓子やお飲み物をセルフスタイルで自由にお楽しみいただけます。(営業時間：7:00～22:00)



ザ ベイスイート ラウンジ  
(ザ ベイスイート 5F)



ザ クラシック ゲストラウンジ  
(ザ クラシック 2F)

【ご宿泊のご予約・お問い合わせ先】

志摩観光ホテル TEL 0599-43-1211 (代表・レストラン予約)

[志摩観光ホテル]

公式ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/shimakankohotel/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/shimakankohotel>

公式メールマガジン「しまびより」のご案内

<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/topic/information/196>

以 上