



2021年8月17日

## SHIROYAMA HOTEL kagoshima 初の試み 社内若手料理人の腕比べ「U-25 登竜門」を開催！ 【開催日】8月24日（火）

SHIROYAMA HOTEL kagoshima（城山観光株式会社／所在地：鹿児島市／代表取締役社長：東清三郎）は2021年8月24日に和・洋・中それぞれの調理部門の25歳以下の若手料理人12名が競う社内調理コンペティション「U-25 登竜門」を今回初めて開催いたします。

現在、SHIROYAMA HOTEL kagoshima の調理部門には150名の調理人が在籍しております。その中でも満25歳以下の若手料理人は60名おります。将来のホテルの調理を支える若手料理人を対象に、日頃の鍛錬の成果を発表する場として、初めて若手調理人社内調理コンペティションを開催する運びとなりました。男性5名、女性7名 計12名の精鋭が参加いたします。様々な社外調理コンクールに参加し、数多くの受賞歴のある先輩料理人達から学んだ知識と技術を発揮する場を作ることで、若い世代の料理人の創作意欲と料理へのモチベーションを上げることを目的とし、人材育成の取組の一環として開催します。

### 【～U-25 登竜門～ 詳細】

■開催日時 8月24日（火） 9:00～13:30 場所：SHIROYAMA HOTEL kagoshima

9:30～ 開会式

9:45～ 15分おきに調理開始（一人持ち時間：1時間）

10:45～ 審査員による試食、質疑（調理終了順に）

12:30～ 審査発表、閉会式

■参加資格 調理本部所属社員 2021年8月末時点で満25歳以下

■参加者 調理部門 8名（男性 3名、女性 4名）

製パン、製パン部門 4名（男性 1名、女性 3名）

■調理課題 【調理部門】 鯛1匹を使い、試食人数7名分の料理を仕上げる

【製菓、製パン部門】 ハロウィンに店舗販売できる商品13個分製作

■審査項目 調理技術、コンセプト、味覚、調理段取り、食材ロス・課題への視点、考察力  
衛生管理、プレゼン能力 等

※審査員には社外の専門家の方にも参加いただく予定

■審査結果 全ての競技終了後、審査結果も発表致します



### 【報道関係者様からの本リリースに関するお問い合わせ】

SHIROYAMA HOTEL kagoshima（城山ホテル鹿児島） <https://www.shiroyama-g.co.jp/>

〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1 TEL:099-224-2212 FAX:099-224-6686

マーケティング部 吉岡/ 岩本 E-mail : e-yoshioka@shiroyama-g.co.jp, iwamoto@shiroyama-g.co.jp