

2023年2月24日

SHIROYAMA HOTEL kagoshima

社内若手料理人の腕比べ

第2回「料理コンペティション ～U-29 登竜門～」を開催！

【開催日】2月28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2023年2月28日に調理部門の29歳以下の若手料理人13名が社内で競う「料理コンペティション ～U-29 登竜門～」を開催いたします。2021年に行われた第1回より門戸を広くするべく参加資格年齢を引き上げました。

全調理部門合せて143名の料理人が在籍するなか、満29歳以下の若手料理人は58名おります。そのうちの精鋭13名が参加し、様々な社外調理コンクールにおいて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活かし、日頃の鍛錬の成果を発表いたします。将来のホテルの調理を支える若い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、人材育成の取り組みの一環として開催します。

【第2回「料理コンペティション ～U-29 登竜門～」詳細】

■開催日時 2月28日（火） 10:00～13:00

■会場 SHIROYAMA HOTEL kagoshima クリスタルガーデン(2F)

■タイムスケジュール 8:00～ 各調理場にて調理し、仕込みが終わり次第、
開催会場へ移動し、盛り付けセッティングまで完了させる(全過程を審査員が審査)

衛生管理のため、
10:00以降の取材を
お願いいたします

10:00～ 開会式
10:15～ 料理ブースにて最後の仕上げ(15分)
10:30～ 審査員による試食、審査
(審査員が各ブースに移動して、各料理人と質疑・応答するシーンもあり)
12:05～ 審査終了・集計
12:15～ 閉会・表彰式

■参加資格 調理本部所属社員 2023年2月末時点で満29歳以下

■参加者 調理部門 9名／製菓、製パン部門 4名

■調理課題 【調理部門】 黒豚を用いたメニュー開発(見本1皿+審査員の試食用作成)

【製菓、製パン部門】 春をテーマに店舗販売できる商品制作

■審査項目 調理技術、衛生管理、段取り、食材ロスの有無、レシピの再現度、味、完成度、アイディア性、商品化の可能性、プレゼンカ 等 ※審査員には社外の専門家にも参加いただく予定

■審査結果 閉会式にて審査結果を発表し表彰

【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 大羽/岡田 E-mail: a-ohba@shiroyama-g.co.jp, okada@shiroyama-g.co.jp