

2023年10月19日

SHIROYAMA HOTEL kagoshima

社内若手料理人の腕比べ

第3回「料理コンペティション ～U-29 登竜門～」を開催！

【開催日】2023年10月30日（月）

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：矢野隆一）は2023年10月30日に調理部門の29歳以下の若手料理人8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。各調理場で調理した昨年に比べ、今回は会場で一堂に調理。その過程も審査対象とし、より実力の問われるコンクールとなります

全調理部門合せて144名の料理人が在籍するなか、満29歳以下の若手料理人は64名おります。そのうちの精鋭8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3回「料理コンペティション ～U-29 登竜門～」詳細】

■開催日時 10月30日（月） 10:30～13:00

■会場 SHIROYAMA HOTEL kagoshima エメラルド(4F)

■タイムスケジュール

- 10:30～ 開会式(審査員紹介/選手入場/社長 矢野より激励の言葉)
- 10:45～ 競技開始(選手は1時間以内に14名分の料理を仕上げる)
- 11:45～ 審査 選手より料理説明
(各人仕上げ次第、メニュー名、こだわりのポイントをプレゼン)
試食(選手と質疑・応答するシーンもあり)
- 12:15～ 審査終了・集計
- 12:30～ 閉会・表彰式(講評/受賞コメント/総評)

■参加資格 調理本部所属社員 2023年10月末時点で満29歳以下

■参加者 調理部門 8名/和食、洋食 各4名

■課題のテーマ 旬の魚と野菜の料理

■内容

- ・テーマに沿ったレシピでカセットコンロ2つを使用し作れる料理を13名分作成
- ・出来上がった順に選手より料理説明、その後料理提供

■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、プレゼン力等

■審査員 今村学園ライセンスアカデミー /城西高等学校 /神村学園 教諭、役員、顧問、和洋中料理長

■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