

2024年10月25日

SHIROYAMA HOTEL kagoshima 社内若手料理人の腕比べ 第4回料理コンペティション ～U-29 登竜門～を開催！

【開催日】2024年11月6日（水）

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2024年11月6日に調理部門の29歳以下の若手料理人11名が競う社内調理コンペティション～U-29 登竜門～を開催いたします。前回に続き今回も会場で一堂に調理。その過程も審査対象とする実力の問われるコンクールです。

全調理部門合わせて142名の調理人が在籍するなか、満29歳以下の若手料理人は59名おります。そのうちの精鋭11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4回 料理コンペティション ～U-29 登竜門～ 詳細】

- 開催日時 11月6日（水） 10:30～13:00
- 会場 SHIROYAMA HOTEL kagoshima 4Fエメラルド
- 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16名分の料理を仕上げる）
11:45～ 審査員による調理部門試食、審査（質疑・応答を含む）
12:15～ 審査員による製菓製パン部門試食、審査（質疑・応答を含む）
12:30～ 審査終了・集計
12:40～ 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 2024年11月時点で満29歳以下
- 参加者 計11名（調理部門 7名 製菓・製パン部門 4名）
- 調理課題 【調理部門】桜島どりを使用したメニュー開発（見本1皿+審査員の試食用作成）
【製菓・製パン部門】パイを使った商品制作
- 審査項目 調理技術、衛生管理、段取り、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、SHIROYAMA HOTEL kagoshima 和洋中・製菓・製パン料理長
- 審査結果 閉会式にて審査結果を発表し表彰



昨年度出場選手写真

【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・企画広報部/牧・岡田 E-mail: maki@shiroyama-g.co.jp, okada@shiroyama-g.co.jp