

2016年7月

軽井沢プリンスホテル
「第35回 フランス料理最優秀見習い料理人選抜コンクール」
魚料理部門において、軽井沢プリンスホテル 洋食調理 竹内喜映が優勝

軽井沢プリンスホテル（所在地：長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：泉水誠之）ホテル イースト「メインダイニングルーム」の竹内喜映よしあきが、2016年6月4日（土）東京・池袋の武蔵野調理師専門学校で開催された「第35回フランス料理最優秀見習い料理人選抜コンクール」魚料理部門において優勝いたしました。

本コンクールはフランス食文化の継承・発展を目的とする団体、クラブ・プロスペール・モンタニュ日本支部が主催する料理人としての経験年数が4年未満、年齢25才未満の若手料理人のためのコンクールです。

一年に一度開催される今回のコンクールでは38人の参加者が集い、魚料理・肉料理・デザートの3品目において制限時間がある中、実技、味、盛り付けの審査が行われました。磯村尚徳日本支部会長を始めとするクラブ・プロスペール・モンタニュ会員の一流シェフで構成された審査委員団によって審査される本コンクールは、料理人の登竜門と言われ過去の入賞者が各地で活躍しています。竹内喜映よしあきは「今後もこのような大会があれば、積極的に参加していきたい」とコメントしております。



洋食調理（メインダイニングルーム担当）竹内喜映よしあき



優勝メニュー “Sole Pochée aux Ciboulettes”

（舌平目のポッシェ シブレット風味）（画像上）と仕上げをする竹内（画像左）

■クラブ・ガストロミックプロスペール・モンタニュとは

フランス料理史を飾る著名な料理人であり、料理辞典“ラヌール・ガストロノミック”の編纂者プロスペール・モンタニュの没後、1950年フランス パリ市においてフランス料理の格調と素材の品質を守り、さらにより良いものにしていくことを目的として設立されました。食文化に携わる料理店主、料理人、ガストロノームをはじめとする、すべての食品関連職業を網羅したクラブであり、日本、ベルギー、ブラジル、イギリス、ハンガリー、ルクセンブルグ、ドイツ、スイス、アメリカに支部があります。

お客さまからのお問合せ TEL:0267-42-1111(ホテル代表)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
 軽井沢プリンスホテル マーケティング戦略
 TEL:0267-42-8115 FAX:0267-42-8118
<http://www.princehotels.co.jp/karuizawa-area/>

Seibu Group
 でかける人を、ほほえむ人へ。