

2021年9月

若手、女性シェフが活躍

グランドプリンスホテル広島

地元食材の魅力を再発見する地産地消メニューがテーマの プリンスホテル料理コンクール西日本エリア優勝メニューを販売

【期間】2021年10月1日(金)～11月19日(金)

空と海に囲まれたリゾート「グランドプリンスホテル広島」(所在地:広島市南区元宇品町23-1 総支配人:平瀬 春男)では、2021年10月1日(金)より第31回プリンスホテル料理コンクール(西日本エリア)での優勝メニューを販売いたします。

プリンスホテル料理コンクールはオリジナルメニューの開発と料理のクオリティ、調理人の技術・創造性の向上が目的のコンクールで、今年で31回目を迎えました。テーマ『地産地消・SDGs・ソーシャルプロダクツ』を元に、新しいライフスタイルに対応し、食を通じた新しい価値の提供を目指し、地元食材と地元食文化を発信する地産メニューを調理人が考案、審査が行われました。今回の審査は西日本エリアのプリンスホテルで行われ、名古屋プリンスホテル スカイトワー、ザ・プリンス 京都宝ヶ池、びわ湖大津プリンスホテル、グランドプリンスホテル広島の4ホテルから選出された31名の調理人が「西洋料理」「日本料理」「中国料理」「製菓」「製パン」5部門でオリジナルメニューを競いました。

選考の結果、グランドプリンスホテル広島の調理人が「西洋料理」「中国料理」「製菓」「製パン」4部門で優勝を果たしました。優勝メニュー考案の調理人は、入社7年以下や女性で、若手や女性目線の発想が活かされた地産地消のオリジナルメニューが生まれました。優勝を記念し、グランプリに輝いたメニューをレストランやテイクアウトで販売いたします。



優勝者 左から製パン 栗、西洋料理 大城、製菓 藤井、中国料理 村上



優勝メニュー(イメージ)

プリンスホテル料理コンクール(西日本)優勝メニュー販売概要 期間:2021年10月1日(金)～11月19日(金)

部門	メニュー	調理人	料金
西洋料理	・広島赤鶏のガランティーヌ 大長みかんのソース 広島山海の幸と共に～一日分の野菜が摂れる瀬戸内プレート～ ・有機豆乳のスープ ガルビュール仕立て	大城美咲	土休日のランチにて提供 1名さま¥3,300 (パン・コーヒー付き)
中国料理	・広島赤鶏の三種盛り ・広島赤鶏のふわふわ濃厚蒸しスープ	村上貴敏	10/23 ディナーフェアで提供 1名さま ¥8,000
製菓	・「陽なた～瀬戸のめぐみ～」 広島県産レモン、尾道のはちみつ、蒲刈の藻塩を使用したケーキ	藤井美緒	テイクアウト ¥750 ケーキセット ¥1,500
製パン	・広島三昧 広島産(盛川酒造)酒粕・大長レモン・蒲刈の藻塩を使用したパン	栗由美	朝食、テイクアウトにて提供 テイクアウト ¥200

〔お客さまからのご予約・お問合せ〕 グランドプリンスホテル広島 レストラン予約 TEL:082-505-0660

※メニュー詳細は次ページに記載しております。※上記内容はリリース時点(9月22日)の情報であり変更になる場合もございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先

グランドプリンスホテル広島 事業戦略(広報担当)

TEL:082-505-0660 FAX:082-505-0653 <https://www.princehotels.co.jp/hiroshima/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

【西洋料理】

■ 審査概要 ワンプレート料理(メイン料理、スープ)

主食材・・・地どり 地産品 2 品(魚介類含む)以上使用したメニュー

■ 優勝メニュー(調理人 グランドプリンスホテル広島 洋食調理 大城美咲)

- ・広島赤鶏のガランティース 大長みかんのソース
広島山海の幸と共に～一日分の野菜が摂れる瀬戸内プレート～
- ・有機豆乳のスープ ガルビュール仕立て

広島赤鶏、観音ねぎ、祇園パセリ、広島県産ムール貝、安芸津馬鈴薯を使用。
疲労回復、ストレス解消、免疫力向上、抗酸化作用、風邪予防、美肌、貧血予防
を期待できる食材を多く取り入れ健康面も意識したメニューを考案。

■ 販売概要

【場所】ステーキ&シーフード ポストン(22F) 土休日のランチタイム 【料金】1 名さま ¥3,300(パン・コーヒー付き)



西洋料理部門 優勝メニュー(イメージ)

【中国料理】

■ 審査概要 ワンプレート料理(温菜、蒸スープ)

主食材・・・地どり 地産品 2 品(魚介類含む)以上使用したメニュー

■ 優勝メニュー(調理人 グランドプリンスホテル広島 中華調理 村上貴敏)

- ・広島赤鶏の三種盛り
フォアグラ入り鶏手羽のクリスピーチキン スパイスパン粉添え
鶏肉と野菜のチャイナクレープ 花束仕立て
広島菜漬けと彩り野菜の鶏肉巻き
- ・広島赤鶏のふわふわ濃厚蒸しスープ

広島赤鶏、広島菜漬、三島食品のゆかりを使用。赤鶏の手羽先・もも肉・胸肉の
各部位を中国料理の技法で旨味を活かせるように調理。

■ 販売概要

【場所】中国料理 李芳(21F) 10月23日(土)ディナーフェアのコース料理内で提供 【料金】1 名さま ¥8,000



中国料理部門 優勝メニュー(イメージ)

【製菓】

■ 審査概要 テイクアウトメニュー

主食材・・・地産地消食材 3 品以上使用 乳製品 鶏卵 果実加工品等

■ 優勝メニュー(調理人 グランドプリンスホテル広島 製菓 藤井美緒)

- ・ケーキ「陽なた～瀬戸のめぐみ～」
広島県産レモン、尾道のはちみつ、蒲刈の藻塩を使用。瀬戸内の温暖で
恵まれた気候で作られた食材を取り入れ、メニューとタイトルを考案。

■ 販売概要

【場所】ラウンジ モロキニ(1F) 【料金】テイクアウト ¥750 / ケーキセット ¥1,500



製菓部門 優勝メニュー(イメージ)

【製パン】

■ 審査概要 地元食材を使用した朝食パン

主食材・・・地産地消食材 3 品以上使用 乳製品 鶏卵 果実加工品等

■ 優勝メニュー(調理人 グランドプリンスホテル広島 製パン 栗由美)

- ・「広島三昧」
広島産酒粕(盛川酒造)・大長レモン・蒲刈の藻塩を使用。
SDGsを意識し、日本酒造りをする際の副産物「酒粕」を取り入れ、見た目も
商品の特徴を表現できるようレモンの形に仕上げた一品。

■ 販売概要

【場所】ラウンジ モロキニ(1F) 【料金】テイクアウト ¥200 / 朝食でも提供



製パン部門 優勝メニュー(イメージ)

※画像はイメージです。※料金には、サービス料・消費税が含まれております。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※
当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材
料 7 品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料 7 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。
※テイクアウト商品は商品の性質上、内容の変更はいたしかねます。あらかじめご了承ください。