

2016 年 2 月

330 名の料理人が「日本の食材・文化」をテーマに競い合う**第 26 回プリンスホテル料理コンクール決勝大会開催****開催日時:2016 年 2 月 8 日(月) 2:00P.M.~5:00P.M.****会場:グランドプリンスホテル新高輪 国際館パミール**

株式会社プリンスホテル(本社:東京都豊島区、代表取締役社長:赤坂茂好)は新商品の開発と調理スタッフの技術向上を目的に「第 26 回プリンスホテル料理コンクール決勝大会」を開催いたします。

今大会には西武グループ内の国内 41 宿泊施設、国内 28 ゴルフ場から 330 名が参加し、予選、準決勝を勝ち抜いた 37 名(西洋料理 8 名、日本料理 8 名、中国料理 7 名、製菓 7 名、製パン 7 名)が決勝に進出いたします。

2013 年 12 月には「和食;日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されるなど、和食は日本国内を初め世界からも注目を集めています。

今大会では、「日本の食材・文化」をテーマとした料理を各部門が競い、国内のお客さまや外国人のお客さまもお楽しみいただける料理を創作いたします。

さらに各部門の優勝作品を全国のプリンスホテル、売店などで販売し、プリンスホテルをご利用いただく国内外の多くのお客さまに提供し、日本の食材を使用した料理の素晴らしさや、食を通して日本の文化を伝えてまいります。

各部門の優勝作品は 2016 年 4 月 8 日(金)~6 月 30 日(木)の期間、全国のプリンスホテルのレストラン、売店等で販売されます(一部取扱いの無いレストラン、売店もあります)。



<第 25 回プリンスホテル料理コンクール決勝 調理風景>



<第 25 回プリンスホテル料理コンクール優勝者>

第26回プリンスホテル料理コンクール決勝大会 開催概要

【日 時】 2016年2月8日(月) 2:00P.M.～5:00P.M.

【審査開場】 グランドプリンスホテル新高輪 国際館パミール 1F「旭光」

【出 場 者】 西洋料理8名、日本料理8名、中国料理7名、製菓7名、製パン7名

【課 題】

部門	課題（一部抜粋）	
西洋料理	国産の食材を使用した 米・麺料理 (ピラフ・パスタ料理など)	<ul style="list-style-type: none">販売想定価格 2,000円（消費税込・サービス料別）ブッフェレストランでの提供も想定した料理であること。
日本料理	五味・五色を表現した 松花堂弁当	<ul style="list-style-type: none">販売想定価格 5,000円（消費税込・サービス料別）弁当での提供ができない場合、御膳での提供も想定した料理とする。全国のプリンスホテルでの販売を想定しているため、使用什器は4ツ仕切りの弁当箱を使用すること。
中国料理	湯葉を使用した 一品料理	<ul style="list-style-type: none">販売想定価格 2,500円（消費税込・サービス料別）指定の白丸皿を使用すること。
製菓	お茶・国産食材を使用した ケーキ (抹茶・ほうじ茶、緑茶など)	<ul style="list-style-type: none">販売想定価格 700円（消費税込）テイクアウトでの販売を想定した商品とする。
製パン	お茶・国産食材を使用した パン (抹茶・ほうじ茶、緑茶など)	<ul style="list-style-type: none">販売想定価格 500円（消費税込）焼き型を使用する際は、全国のプリンスホテルで統一できるものとする。消費期限が2日以上設定できる製品。

※全国のプリンスホテルで提供できるよう、一定の地域でしか取り扱っていない食材などは原則使用しない。(全部門)

【審査員】 社内審査員(代表取締役社長、役員、総料理長など)

SEIBU PRINCE CLUB カード会員の中から公募で募った12名

調理師専門学校の先生 ほか

【優勝作品】 各部門の優勝作品は2016年4月8日(金)～6月30日(木)の期間、
全国のプリンスホテルのレストラン、売店等で販売されます。
(一部取扱いの無いレストラン、売店もあります)