

2017年4月

プリンスホテル 料理コンクール優勝メニューを期間限定で販売

【期間】2017年4月7日(金)～6月30日(金)

株式会社プリンスホテル(本社:東京都豊島区東池袋3-1-5、代表取締役社長:赤坂 茂好)は、2017年2月6日(月)に開催された「第27回プリンスホテル料理コンクール」の各部門で優勝したメニューを2017年4月7日(金)から6月30日(金)まで、全国20ヵ所のプリンスホテルのレストラン、売店にて販売いたします。同コンクールには、全国のプリンスホテルから275名が参加し、予選を通過した45名が当日の決勝大会に参加いたしました。

今年は「郷土・地域特性を活かしたメニュー」というメインテーマに沿って、各選手がその土地ならではの味・食体験ができるメニューを開発いたしました。各部門のトップに選ばれた料理は、見た目、味に優れるだけでなく、食材の選び方や料理に込められたストーリーなど、料理人の思いが詰まった作品が揃いました。その料理の数々を多くのお客さまにお楽しみいただき、各ホテルの位置する土地の魅力を堪能していただくべく、全国のホテルで下記の優勝メニューを販売いたします。



西洋料理部門



日本料理部門



中国料理部門



製菓部門



パン部門

西洋料理部門 丹波あじわいどりと青菜風味のパロティーヌ、西京味噌香るフリカッセとともに 作:野口 紗和子(グランドプリンスホテル京都)
西京味噌香るフリカッセとともに旬の野菜をはじめ、飼育にこだわった京丹波の鶏を使い、京味噌(西京味噌)のほのかな香りや、九条葱のアクセントを取り入れました。一皿で「京都のおもてなし」を感じていただけます。

日本料理部門 甘鯛唐墨焼きかぶら蒸し柚子味噌仕立て大江戸そば甘鯛胡麻マリネを添えて 作:矢作 雄太(ザ・プリンスギャラリー東京紀尾井町)
香りと喉ごしの良いそばをサラダ仕立てにしました。甘味噌で甘鯛の旨味を強調しています。

中国料理部門 野菜で彩る祝いの2種鯛料理 作:小倉 知樹(びわ湖大津プリンスホテル)
淡泊で旨みのある鯛に、素材の味を楽しめる蒸し料理と、素材の変化を味わえる炒め物で調理しました。歴史ある近江の銘茶(朝宮茶)の香りもお楽しみください。

製菓部門 ケーキ 柚子 アン 金柑 作:鈴木 政弘(品川プリンスホテル)
関東圏で安全安心な食材を使用しました。卵は飼料にこだわり味が濃厚な奥久慈卵を使用しました。小麦粉は本来うどん用の薄力粉とブレンドすることでお菓子用として使用し、出来上がりにしっとり感とモチ感をプラスしました。

パン部門 葡萄の初恋 作:酒井 昭(新富良野プリンスホテル)
北の大地・自然の恵みをいかしたデニッシュパンです。赤ワインとハスカップを使って、甘酸っぱく仕上げました。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
株式会社プリンスホテル 広報部
TEL:03-5928-1154 FAX:03-5928-1514

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

販売概要

【販売日時】 2017年4月7日(金)～6月30日(金)まで

【販売ホテル一覧】

ホテル名	お問合せ先	西洋料理部門	日本料理部門	中国料理部門	製菓部門	パン部門
ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町	03-3234-1111	○	○			
ザ・プリンス パークタワー東京	03-5400-1111		○	○	○	○
ザ・プリンス 軽井沢	0267-42-1112	○				
グランドプリンスホテル高輪	03-3447-1111	○				
グランドプリンスホテル新高輪	03-3224-1111		○	○	○	※朝食ブッフェにて
グランドプリンスホテル京都	075-712-1111	○		○		※朝食ブッフェにて
グランドプリンスホテル広島	082-256-1111	○		○		○
東京プリンスホテル	03-3432-1111		○	○	○	○
品川プリンスホテル	03-3440-1111	○	○	○	○	○
新宿プリンスホテル	03-3205-1111		○			
サンシャインシティプリンスホテル	03-3988-1111			○		
川越プリンスホテル	049-227-1111			○		
新横浜プリンスホテル	045-471-1111	○	○			
大磯プリンスホテル	0463-61-1111	○		○	○	
鎌倉プリンスホテル	0467-32-1111	○			○	
箱根仙石原プリンスホテル	0460-84-6111					○
軽井沢プリンスホテル ウエスト	0267-42-1111		○	○		
びわ湖大津プリンスホテル	077-521-1111	○	○	○		○
札幌プリンスホテル	011-241-1111	○		○		○
新富良野プリンスホテル	0167-22-1111	○				○

※メニューごとに販売ホテルが異なります。

※表紙の写真は全てイメージです。

※各メニューの料金はホテルにより異なりますのでお問合せください。

※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。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係りへお申し付けください。

第27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】 2017年2月6日(月)

【審査開場】 グランドプリンスホテル高輪 B1 「プリンスルーム」

【出場者】 西洋料理部門 9名、日本料理部門 9名、中国料理部門 8名、スイーツ部門 9名、パン部門 10名

【課題】 西洋料理: 銘柄鶏と地野菜を使用した料理

日本料理: 甘鯛と地産食材を使用した料理

中国料理: 鯛(真鯛)と地産食材を使用した料理

製菓: 地産食材を使用したパウンドケーキ

パン: 国産小麦と地産食材を使用した朝食パン

【審査員】 社内審査員(役員、総料理長、料理長)、SEIBU PRINCE CLUB ゴールド・プラチナ会員の中から公募で募った13名、調理師専門学校の先生 5名 ほか



株式会社西武ホールディングス 代表取締役社長 後藤 高志(中央)、株式会社プリンスホテル 代表取締役社長 赤坂 茂好(左から3人目)と第27回プリンスホテル料理コンクール優勝者