

報道関係者各位

2019年3月5日

## 年に一度、調理スタッフが腕を競い合う 「第27回ホテル日航福岡料理コンクール」開催！ ～10年後もあるといいな、と思うメニュー～



ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄）は2019年3月22日（金）に、年に一度料理の技を競う、「第27回ホテル日航福岡料理コンクール」を開催いたします。

この料理コンクールは、新人育成とホテル全体の調理技術の向上、コンクールへの人材輩出に向けた教育機会の提供、さらに「Always Trusted, Always Ahead～いつもの安心、進化する快適～」の重要な要素の一つ、お客様にご満足いただけるサービス、お料理をお届けするために日々進化し、最高のおもてなしと料理を追求することを目的としています。コンクールの審査方法は、アイデア、味、美感、料理の商品性を審査し、コンクールの際のプレゼンテーションも審査対象となっています。

今回のコンクールテーマである「チームワークを見せつけろ！」に沿って、各レストランの2、3番手のどちらか1名と、若手1名で組まれたチーム戦で行われます。メインの食材に、福岡の名産品を使用すること、加えてサブメインに2017年1月より運営を開始しました、自社農園「糸島ファーム」で現在収穫できる野菜を使用することが条件となっております。これらの食材を使用し、究極の一皿をチームで完成させます。味や見栄えだけでなく、レストランでの提供方法やコストも重要な審査ポイントとなります。また、本コンクール内で優勝した作品は、ホテル内のレストランで商品化されます。詳細は下記の通りです。

### 【第27回 ホテル日航福岡料理コンクール概要】

■日時：2019年3月22日（金）12：00～15：00

12：00～12：10 審査説明

12：10～13：40 実技 \*選手の持ち時間は3時間まで、10分おきに実技をスタート

～13：50 審査終了

14：00～14：50 表彰式・懇親会

- 場所：ホテル日航福岡 本館 5 階「志賀の間」
- 審査方法：時間配分などにより審査する実技審査、味覚・風味、見栄え、料理の独創性、プレゼンテーションなどホテル日航福岡独自の基準を適用。
- テーマ：チームワークを見せつけろ！  
【メイン食材】福岡の名産品  
【サブメイン食材】ホテル日航福岡 自社農園 糸島ファームで現在、収穫できる野菜
- 審査委員：ホテル日航福岡役員、特別審査員、社内審査員

ホテル日航福岡について ■客室数：360 ■本館：地上 14 階、地下 3 階 ■新館：地上 3 階、地下 2 階  
グループ「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル（NH I）」の国内 8 番目のホテルとして 1989 年 7 月 8 日に福岡市博多区に開業。ホテル日航福岡は、JR 博多駅（博多シティ）から徒歩 3 分、利便性に優れたロケーションに位置する博多の国際級ホテルです。ハイクオリティを意識した客室空間はワンランク上の上質な滞在をお約束いたします。また全 8 種のレストラン&バーでは、博多ならではの旬の食材にこだわったお料理と心温まるサービスでおもてなしいたします。このほか 2,000 名を収容できる国際会議から大規模なイベントに対応可能な大宴会場「都久志の間」をはじめ、お客様の目的やシーンに合わせお選びいただける大小 12 の宴会場をご用意しております。また、新館 3 階の「チャペルプリエール」は、ヨーロッパのゴシック聖堂をモチーフとし、その石材は大聖堂で使用されているもので形造されています。チャペル後方には挙式用としては、西日本最大級のフランス・ケルン社製のパイプオルガンを配し、挙式のみならずコンサートにも対応できる他にはない本格的なチャペルです。  
<https://www.hotelnikko-fukuoka.com/>

■報道関係者各位からのお問い合わせ■

株式会社ホテル日航福岡 企画室 TEL:092-482-1119（直通）FAX:092-482-3409  
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 2-18-25  
永瀧千晴 [nagafuchi.c@hnf.co.jp](mailto:nagafuchi.c@hnf.co.jp)