

報道関係者各位

2020年2月3日

年に一度、調理スタッフが腕を競い合う
「第28回ホテル日航福岡料理コンクール」開催！
～初！福岡有名レストランのシェフが審査員に～



ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄）は2020年2月18日（火）に、料理の技を競う「第28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年に一度、新人育成とホテル全体の調理技術の向上、外部コンクールへの人材輩出に向けた教育機会の提供を目的としています。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、料理の商品性ととも、プレゼンテーション力も審査対象となっています。

また、今回初の試みとして特別審査員にミシュラン1つ星を獲得したレストラン「ラメゾン ドゥ ラ ナチュラル ゴウ」の料理長である福山剛さんをお招きいたします。

今回のテーマである「海と大地の恵み」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、天然鯛を使用すること、加えてサブメインに自社農園「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。

【第28回 ホテル日航福岡料理コンクール概要】

■日時：2020年2月18日（火） 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

14：00～15：00 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：海と大地の恵み

【メイン食材】天然鯛

【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

【特別審査員の紹介】



[福山剛さん プロフィール]

1971年福岡県生まれ。幼少時から料理や菓子を制作するのが好きで、89年高校卒業と同時に、もともとアルバイトをしていた福岡市のフランス料理店「イル・ド・フランス」に就職。96年まで勤める。その後、ホテルの宴会場の調理部などでの短期間のアルバイトを経て、福岡・中洲のワインバー「マーキュリーカフェ」のシェフに。2002年「ラメゾン ドゥ ラ ナチュラル ゴウ」（同・西中洲）を独立開業。16年以降、計3回のアジアベストレストラン50にランクインする。19年には、ミシュランガイド福岡・佐賀・長崎 2019 で一つ星を獲得。なお、現店は20年12月31日に閉店し、21～22年にタイ・バンコクのガガン・アナン氏とのコラボレーションによるレストラン「GohGan」を福岡にて開業予定である。

■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

永渕千晴 nagafuchi.c@hnf.co.jp