

第1回 ホテルオークラ東京

社内料理コンクールにアメリカン・ポークを指定食材として採用



優勝作品はレストランで提供

調理スタッフ36人61品が競う



豆デザート部門優勝、豚肉料理部門2位受賞者・荒木貴志氏「日ごろの仕事がこういった形で評価され、とてもうれしい」



豚肉料理部門優勝者・志村健治氏「(受賞は)驚きです。今回は、自分のような若手にとって、勉強にも励みにもなり、いい機会。キッチン全体も盛り上がり、刺激になりました。アメリカン・ポークは、おいしく、扱いやすい素材だと思います」



スベアリブのコンフィ 米のスフレ添え エシャロットのエミュルションソース(荒木貴志作)。アメリカン・ポーク部門準優勝の作品(使用部位スベアリブ)



2種のポークココット焼きとソテー 2種の香りと共に(志村健治作)。今回のアメリカン・ポーク部門の優勝作品(使用部位ロース・フィレ)

ホテルオークラ東京の調理スタッフの技術向上と新商品開発を目的とした初めての試みである社内料理コンクール「ホテルオークラ東京社内料理コンクール」が7月14日開催された。カクテルコンペティションなど、一部門でのコンクールは目にすることもあるが、調理部門全体からエントリーする、今回のようなコンクールは、ほかのホテルにも前例がない。06年に社内調理改革委員会を設け、調理技術の向上などを目指す活動の一環として、社内料理コンクールを開催することが決定、今回に至った。

「ホテルオークラ東京は新体制になったのを機に、伝統を重んじながらも革新的・斬新なアイデアを組み合わせる取り組みを始めました。その一つが調理の素晴らしさを追求することです。このコンクールは素晴らしいタイミングで開催できたと感じています」(ホテルオークラ東京代表取締役社長 総支配人・清原當博氏)。

参加資格は、同ホテルに勤務する男女(年齢不問)、洋食調理部・製菓課(含む)、和食調理部、中国調理部。各セクションから、計36名の選手がエントリー。21〜49歳までの若手〜中堅社員が中心となった。メインにはアメリカン・ポークを、デザートには豆をテーマ食材とし、各4名分を製作。うち1名分を皿に盛り付け、3名分を試食用に一緒盛りにする。



第一回ホテルオークラ東京社内料理コンクール
 主催：株式会社ホテルオークラ東京 協賛：米国食肉輸出連合会



執行役員・洋食調理総料理長
 中田肇氏

「若い人たちの力を引き出し、モチベーションを上げるいい機会となった。こういった機会を与えれば、寝る時間も惜しんで約1カ月間できちんとしたものを作ってくる。これまでのメニュー作りではありえなかったやり方で、すべて違う料理が出来上がったことに驚いている」

豚肉料理部門			
1位	志村 健治 (26)	2種のポーク ココット焼きとソテー	2種の香りとともに
2位	荒木 貴志 (31)	スペアリブのコンフィ 米のスフレ添え	エシャロットのエミュルションソース
3位	前川 栄一 (49)	蘋果香醋梅肉 豚ロース肉の唐揚げ	アップル黒酢ソース
特別賞	中村 達也 (22)	豚生麩巻き変わり揚げ	

豆デザート			
1位	荒木 貴志 (31)	レンズ豆とチョコレートのフォンダ	アプリコットのコンフィと小豆の泡を添えて
2位	高田 信和 (36)	豆腐のムース みたらしソースと	味噌のアイスクリーム 味噌ツィール
3位	志村 健治 (26)	サバイオーネと豆のコラボレーション	季節のフルーツを添えて
特別賞	池田 進一 (33)	青豆のゼリーとヨーグルトのクープ	

※敬称略 () 内は年齢



ホテルオークラ東京
 清原當博総支配人

参考として、原価計算とレシピを明記したリストも提示した。

なお、今回のコンクールに使用されるアメリカン・ポークは、米国食肉輸出連合会(USMEF)が協賛。国産に比べ低カロリー、低脂肪、高たんぱくが特長で、価格のメリットもあることから食品・外食産業の中でも評価の高い食材である。使用部位は、ロース、ヒレ、スペアリブのほか、まだ日本でも使用され始めたばかりで、業界でも注目されているバックリブを含む4種の部位に限定。選手は、いずれかの部位を選択し、メニューを考案した。

審査は、同ホテルの役員、各料理部門長ら7名とUSMEFのジャパン・ディレクターであるグレゴリー・ヘインズ氏の計8名が行ない、上位3名と特別賞が選ばれた。

「盛大に開催することができてうれしく思っています。アメリカン・ポークという良質の食材があったからこそ、実現できたイベントです。和食、洋食、中華とバリエーション豊かに使える食材で、合わせやすい香辛料がたくさんあることが改めて発見できました。ホテルオークラの技術、味の伝承、伝播をこのような機会を通して啓蒙していきけるのはとても有意義。2回、3回と続けて行きたいと思います」(顧問 名誉総料理長根岸規雄氏)。

優秀作品は、ホテルオークラ東京のレストランで提供される予定。