

# ホテルシェフ腕比べ

## 浜松で HMI 県内は10人参加

全国で60のホテルやインターナショナル（HMI）旅館などを展開するHMI、比良竜虎社長）テルマナーシメントイは12日、グループ施設



デザート部門グランプリに輝いた田中洋行さんの料理（手前）などが並べられた審査会場。12日午前、浜松市中区のホテルクラウンパレス浜松

のシェフが技術向上を目指し腕を競う第3回HMI料理コンクールを浜松市中区のホテルクラウンパレス浜松で開いた。全国から応募のあった80件の中から書類選考を通過した本県の10人ら27人が腕を競い合った。

「朝食部門」でグラインドホテル浜松（同区）の金田伸吾さん（35）、「デザート部門」ではつま恋リゾート彩の郷（掛川市）の田中洋行さん（26）がグランプリに輝いた。「メイン料理部門」ではザ・クラウンパレス新阪急高知（高知市）の寺内崇容さん（26）が3連覇を果たした。コンクールのために自費で中国に渡り料理を学んだという寺内さんは「中国文化をしっかりと伝えたかったという気持ちで料理

の香りや表現などに表れ、審査員に伝わったのだと思う」と話した。グランプリに選ばれたメニューは各施設でオリジナルメニューとして提供するという。

# 地元金田さん「朝食」V

## ホテルグループ料理人、腕競つ

ホテルなどを全国に展開するホテルマナーシメントインターナショナル（本社・東京）が12日、浜松市中区のホテルクラウンパレス浜松で、同社グループ内の料理人を対象にした料理コンクールを開いた。三部



グランプリを受賞した（左から）田中洋行さん、寺内崇容さん、金田伸吾さん。浜松市中区で

門のうち二部門で、県内ホテルの料理人が最高のグランプリに輝いた。

若手のスキルアップが目的で、今年で三回目。朝食、メイン料理、デザート

の三部門に計二十七人が参加した。朝食部門のグランプリは、グラインドホテル浜松（中区）の金田伸吾さん（35）。干し貝柱や湯葉を入れて炊いたおかゆに、ウナギやサクラエビなど地元の食材を使った料理を添えた。「まさか自分が取る」と驚いた様子ながらも、「おかゆは塩も入れず、優しい味付けにした」とポイントを話した。デザート部門では、つま恋リゾート彩の郷（掛川

市）の田中洋行さん（26）がグランプリを受賞した。器にかぶせたチョコレートのふたを抹茶のソースで溶かし、中に入ったバナナアイスなどを味わう作品。「お客さまを感動させられるような演出を考えた。今後

も、お客さまの記憶に残るような料理を提供していきたい」と語った。メイン料理部門は、高知県産の豚肉を軟らかく蒸すなどした料理を出した「ザクラウンパレス新阪急高知」の寺内崇容さん（26）が三連覇を果たした。グランプリ作品は、各ホテルで提供される予定。（古根村進然）