



庄やグループ

大庄 日本の台所

PRESS RELEASE

頂上決戦！全国750店の頂点に立つ調理人を決定!!
“調理技術継承”のため
第1回目となる「庄やグループ 全国調理甲子園大会」を開催!

全国で750店舗の飲食店を展開する株式会社大庄(本社:東京都大田区、代表取締役社長:平 了寿)は、庄やグループ750店舗を対象にナンバーワンの調理人を決定する「庄やグループ 全国調理甲子園大会」の第1回大会“決勝”を平成28年8月17日(水)に開催します。「庄やグループ 全国調理甲子園大会」は、『当グループの調理人が切磋琢磨して更に技術を磨くことによりお客様によりおいしい料理をご提供すること』と、『調理技術の継承』を最大の目的として開催するものです。その目的のもと、700名以上の調理人が頂点を目指し予選から本戦1回戦、2回戦、3回戦、準決勝、そして決勝と6ヶ月間に及び技術、知識、アイデアをぶつけ合ってきました。

また、3回戦、準決勝、決勝において優秀な作品やコース料理は「庄や」「日本海庄や」などの当グループ店舗でお客様に味わっていただけるよう商品化する予定です。なお、決勝の結果は平成28年9月22日(木)のグループイベントにて発表します。



▲庄やグループ750店舗の頂点を極めるのは4名のうち誰なのか!

昭和43年の創業以来、当グループは、一貫して店舗での「手作りの料理」にこだわり続け、今日に至ります。当社が歴史の中で培ってきた“調理技術”の継承のためにこの大会を開催することで、従業員の調理技術の向上はもちろん、日本の外食産業の技術向上に寄与できるものと考えています。

「第1回 庄やグループ 全国調理甲子園大会」決勝の概要

- テーマ:自由コース料理(5品構成)「10,000円コース」(制限時間90分)
- 日時:平成28年8月17日(水) ※一般のお客様はご入場いただけません。
- 会場:学校法人後藤学園 武蔵野調理師専門学校(東京都豊島区)
- 決勝進出者:4名
日本海庄や(東京エリア) 坂口 和広
日本海庄や(東京エリア) 渡邊 昭広
日本海庄や 今池店(愛知県名古屋市) 山本 高史
北海うまいもの処庄や 札幌読売北海道ビル店(北海道札幌市) 斉藤 一男



▲準決勝で最後の1秒まで料理に気持ちを込める選手たち



▲決勝進出者4名を決める準決勝での緊迫した審査

頂点を決定する審査員はこの顔ぶれ!! ※50音順



■飯尾 哲司 氏(後藤学園 教務部長)

幼少の頃から好きな物作りが高じ、料理人の世界に進む。「博多全日空ホテル」を皮切りに、「ホテルセンチュリーハイアット」、「東京全日空ホテル」、「ロイヤルパークホテル」などでバンケット、フレンチレストランシェフなどを務め、渡仏。帰国後、レストラン「ラ・シエステ」を六本木にオープン。フランスの三ツ星シェフ ジョルジュ・ブラウンとポール・ボキューズなどの有名シェフとイベント、ガラディナーを開くなど、フランス料理進展のため多彩な活躍を見せ、1993年世界料理大会金メダリストなど数多くの料理コンクールでも受賞経歴あり。「今日の料理」「料理の鉄人」などのメディアでも活躍。2003年に武蔵野調理師専門学校入職。



■高橋 明 氏(横浜ロイヤルパークホテル 取締役総料理長)

1959年生まれ。1979年調理師学校を卒業後、「ホテルセンチュリーハイアット東京(現ハイアットリージェンシー東京)」に入社。1986年よりフランスの3つ星レストラン「トロワグロ」のピエール/ミシェル・トロワグロ両氏から技術指導を受け15年間研鑽を積む。1993年に横浜・みなとみらいの“横浜ランドマークタワー”内に所在する「横浜ロイヤルパークホテル」に開業と同時に入社、レストラン・宴会の料理長を歴任。2006年、総料理長に就任し現在に至る。艶やかで柔らかい、横浜らしいロマンチックな料理の創出を信条とする。



■野崎 洋光 氏(分とく山 総料理長)

1953年、福島県石川郡に生まれる。武蔵野栄養専門学校卒業後、「東京グランドホテル」、「八芳園」を経て「とく山」の料理長を務める。1989年に支店「分とく山」を開店し、現在、「分とく山インターコンチネンタルホテル東京ベイ」、「分とく山 新宿伊勢丹店」など4店舗の総料理長。2004年アテネ五輪日本代表野球チーム長嶋総監督の希望により総料理長に就任。著書も多数あり、わかりやすい説明と豊富なアイデアの料理が人気。NHKを中心にテレビでも活躍中。



■馬場 香織 氏(水産庁長官任命 お魚かたりべ、おさかなマイスター、料理研究家)
料理研究家。夫の転勤に伴い渡米。シカゴ・ニューヨークでの10余年に及ぶ渡米生活の中で、現地の食生活や各国料理を学ぶ。自宅で20年来料理教室を主宰。毎年フランスをはじめ、イタリア、モロッコ、タイ、イギリスなど海外へ出かけ現地の味を学ぶ。自身の経験に基づくもてなし料理の数々は実用的で美味しいと好評。水産庁長官任命 お魚かたりべ、CPAチーズプロフェッショナル、SCA認定スパイスコーディネーターマスター。現在、NHK文化センター、学習院生涯学習センター講師も務める。

加えて、当グループ会長の平 辰と当社代表取締役社長 平 了寿(審査委員長)です。

「調理技術の継承」に協力をしたい!!

「第1回 庄やグループ 全国調理甲子園大会」の開催にあたり、「調理技術の継承」という目的にご賛同いただき、多くの企業・団体に協力、協賛をいただきました。

あづまフーズ(株)、伊藤忠食品(株)、A P S インターナショナル(株)、N P O 法人笑顔の里、エスエスケイフーズ(株)、(株)勝商、(株)紙安東京、キーコーヒー(株)、協和物産(株)、極洋商事(株)、クニヒロ(株)、(株)クリーン・アシスト、恵商(株)、ゴールドエッグ(株)、古代れんこん有坂農場/佐渡トキの田んぼを守る会、(株)ジェイエム、農事組合法人四季菜くらぶ、(株)すし玉青木、(株)千本エンタープライズ、大栄魚類(株)、(株)ダイニチ、(株)高橋商会、(株)中外食品、デイベンロイリネンサプライ(株)、デリカフーズ(株)、(有)中常、(株)ナナミ、(有)肉の山本、日本食研(株)、日本水産(株)、(株)ノースイ、服部コーヒーフーズ(株)、羽田市場、(株)マルイチ産商、(株)丸都ユニホーム、マルハニチロ(株)、(株)マルモト、味楽農場、横浜冷凍(株)、米川水産(株)、(株)ワイズ (※順不同)

第1回 全国調理甲子園大会



* 本リリースに関するお問い合わせ先 *

株式会社大庄 広報室 担当: 亀田 昌則
TEL: 03-5764-2270 FAX: 03-5764-2227
e-mail : kameda@daisyoy.co.jp
http://www.daisyoy.co.jp/