

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

日本で唯一、世界基準のレストランサーヴィスコンクールで深津茂人が優勝

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド(代表取締役社長：関 寛之 神戸市中央区)料飲部統括マネジャーの深津茂人が、2019年11月18日(月)に東京都内で開催された日本で唯一となる国際基準のレストランサーヴィスコンクール「第18回“メートル・ド・セルヴィス杯”」決勝大会に出場し、見事優勝しました。

“メートル・ド・セルヴィス杯”は、フランスに本部を置くサーヴィスコンクールの権威「クープ・ジョルジュ・バティスト協会 (CGB)」が特別後援で、日本で唯一の世界基準のレストランサービスコンクールです。今回は、レストランサーヴィスの第一線で活躍中のプロフェッショナル73名が全国から応募。書類審査による予選では、レストランやサーヴィスに関わる知識、指定食材による料理とレシピの作成、指定テーマに基づいた論文で採点され、課題の合計得点上位15名が準決勝に進出しました。準決勝では、生ハムとフルーツカッティング、フランス語または英語によるオーダーテイクとワインテイasting、チーズに関する口頭試問の4課題で審査が行われ、深津は英語でオーダーテイクに挑み、決勝進出のファイナリスト上位6名に残りました。

決勝審査は、バンケットホールに模擬レストランを用意し、コミ・ド・ラン(アシスタント)1名とともに1卓4名のお客様にフルコースのメニューをサーヴィス。ゲストのお迎えからコミ・ド・ランへの指示と協調性、テーブルセッティング、器材の準備、料理の知識・接客、お客様との会話力、お見送りまでのサーヴィスの総合性が審査されました。

2013年同大会に初出場し、史上最年少のファイナリストとなった深津は、日本で34名しか持たないと言われる鴨料理師の資格「メートル・カナルディエ」や、チーズプロフェッショナル協会認定の資格「チーズプロフェッショナル」を取得していますが、本コンクールにおいては4度目の挑戦で、悲願の初優勝を勝ち取りました。

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドでは、総支配人である檜山和司がおもてなしのプロ「メートル・ド・テル(飲食物給仕人)」として、令和元年春の褒章でレストランサーヴィス界において初となる「黄綬褒章」を受章。サーヴィスの第一線で活躍し続けながら、全日本メートル・ド・テル連盟会長として、後進の指導をはじめ、永年にわたりホテル・レストラン業振興のために尽力し、数多くのサーヴィスマンを競技会等で上位の成績に導いてきました。その記念すべき同年に、檜山のエスプリを受け継いだ深津が初優勝を勝ち取り、日本一のサーヴィスマンが誕生しました。



決勝大会に挑む深津



深津のコメント

憧れ続けていたコンクールで、大きな夢であった優勝を勝ち取ることができ、感無量です。多くの方々から、応援や励ましのお言葉やお力添えをいただいたからこそ、今回の優勝があります。今後は、レストランサーヴィス業界で初めて黄綬褒章を受章した総支配人の檜山をはじめ、先輩方が守り続けてきた伝統を、若手に継承し、業界全体の発展へ貢献したいと思います。

深津 茂人(ふかつ しげと)

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 料飲部統括マネージャー

一般社団法人 日本ソムリエ協会(JSA)認定ソムリエ

NPO 法人 チーズプロフェッショナル協会(CPA)認定 チーズプロフェッショナル、

カナルディエ協会認定メートル・カナルディエ

2004年 カリフォルニア大学アーバイン校留学

2006年 愛知県名古屋市内のホテルに入社、フレンチレストランにて勤務

2011年 愛知県豊田市内のフレンチレストラン「豊田 L'eclat de rire」をサービス支配人として立ち上げ

2013年 第15回メートル・ド・セルヴィス杯 大会最年少ファイナリスト (初出場)

2014年 ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド入社、2019年10月より現職

2019年 第18回メートル・ド・セルヴィス杯 優勝

2021年 クープ・ジョルジュ・バティスト世界コンクールに日本代表として出場予定

クーブ・ジョルジュ・バティスト特別後援「第18回メートル・ド・セルヴィス杯」概要

予選(1次審査)

- ・課題Ⅰ 筆記問題 レストラン、サービスに関わる知識
- ・課題Ⅱ 指定食材による料理/レシピ作成
- ・課題Ⅲ 指定テーマによる論文

予選課題の合計得点により、上位15名が2次審査進出

2次審査(準決勝)

- ・課題Ⅰ 実技課題 生ハムとフルーツカッティング(指定時間内)
- ・課題Ⅱ 外国語によるオーダーテイク(指定時間内・英語又はフランス語)
- ・課題Ⅲ 外国語によるワインテイasting(指定時間内・英語又はフランス語)
- ・課題Ⅳ チーズの知識(指定時間内)

予選持ち点と2次審査合計得点の合算、両部門の上位6名が決勝進出

決勝審査

日時：2019年11月18日(月)

会場：東京・学士会館精養軒 宴会場

- ・レストラン形式実技審査
- ・レストラン形式で1テーブル4名のサービスを行う

メニューは、アミューズ、オードブル、魚料理、肉料理、フロマージュ、デザート、ミニャルディーズ、カフェ、アペリティフ、白ワイン、赤ワイン、水から構成される。

関連 URL：<https://www.l-s.jp/event/2981/>

<http://www.apgf.jp/2019concours/2019cms-f.html>

お客様のご予約・お問合せ先：078-371-1111

《本件に関するお問い合わせ》 株式会社ラスイート 企画広報営業部 畑・呉・中川

TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp

【ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 概要】

施設名 : 「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」

所在地 : 神戸市中央区波止場町 7-2 (地上 11 階建)

1 階 : 駐車場 2 階 : フロント、レストラン、ラウンジ&バー、ガーデンテラス

3 階 : バンケットルーム、チャペル 4 階~11 階 : 客室

客 室 : 70 室 (100 m²以上 3 室、約 70 m² 67 室/テラス面積は含まず)

敷地面積 : 4,420 m² (1,337 坪)

神戸市が推進する都心ウォーターフロント事業の中核をなす国際ホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれ、2008 年 11 月に開業。2010 年 5 月には、日本のホテルとして初めてスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド (SLH) に加盟。「ミシュランガイド」では、神戸のホテルとして最高評価を 6 年連続受賞しています。当館は、神戸の象徴的な場所であるハーバーランドに位置し、神戸空港から車で 15 分、JR 神戸駅から徒歩約 10 分の絶好のロケーションにあります。レストランでは「キュージーン・テロワール (地産地消)」をコンセプトに、地元兵庫の生産者から直送された厳選素材を使用した料理を提供しています。



70 室すべてがオーシャンビューの客室。花・音楽・香りをおもてなしのテーマとし、季節・時間・場所ごとに心地よい空間を演出しています。



「泊まる」というより「暮らす」感覚でお楽しみいただける、広々とした客室と上質なインテリア、そして海への解放感が贅沢なリゾート気分を盛り上げます。



全ての客室に Jaxon 社製の高級ジャグジーバスと浴室 TV を完備。神戸の夜景を眺めながら、またはお気に入りの映画を愉しみながら至高のバスタイムを。



「ル・クール神戸」では、兵庫のテロワールが生み出す厳選素材とワインが奏でる至福の味。地元の食材をふんだんに使った本格派フレンチを堪能できます。



「鉄板焼 心」では、地元兵庫の新鮮な山海の幸、神戸ビーフを、熟練のシェフが目の前でおりなす華麗なパフォーマンスをお楽しみいただけます。



「グラン・ブルー」では、ガーデンと海が臨める開放感の中、スタインウェイ限定モデルのピアノが奏でるジャズを毎晩愉しむことができます。



ホテル直営の女性専用サロン。客室階からは専用エレベーターで直行できます。日常の疲れを優しく解きほぐし、心地よい安らぎと癒しで五感を解き放ちます。



パリのサロンを思わせるバンケットフロアはあらゆる用途に対応可能。ラ・スイートならではのプライベート感と上質感でお客をおもてなしいたします。



純白のチャペル「プレジール」は、ガラス張りの窓から海を見晴らす絶景のロケーションで、お二人の夢を叶えるオートクチュールウェディングです。



「キュージーン・テロワール (地産地消)」をコンセプトに、料理長自ら厳選した兵庫五国の食材を使用し、四季折々の味覚をご堪能いただけます。



ホテルの朝食で提供するパンや、ラウンジで提供するスイーツ等の製造工房を兼ねた「ル・パン神戸北野」は、ラ・スイート初の直営路店です。



一番の魅力は『おもてなし』。セクショナリズムをなくし、全てのスタッフが 1 人 3 役以上をこなすことによりスムーズで温かいホスピタリティを実現。