



報道関係者各位

2025年3月31日

東急ホテルズ&リゾーツ株式会社

**「第 23 回東急ホテルズ料理コンテスト」決勝大会を開催
全国 35 ホテルの中から 8 ホテルが決勝進出、グランプリが決定！**

東急ホテルズ&リゾーツ株式会社（東京都渋谷区、取締役社長 村井 淳）は、第 23 回「東急ホテルズ料理コンテスト」の決勝大会を 3 月 26 日、横浜ベイホテル東急にて開催しました。事前に全国 35 ホテルを 4 ブロックに分けて予選大会を実施し、当日は予選を勝ち抜いた 8 ホテルのファイナリストが決戦に挑み、グランプリが決定しました。



次世代を担う調理スタッフのスキルとマインドの向上、成長機会の創出を主な目的とした「東急ホテルズ料理コンテスト」は、毎年課題を設け、実施しております。本年度の課題は、「ローストポーク」をテーマ食材とし、それを活かしたガリニチュールとソース、調理法を考案し、全国のホテルでの販売を前提としたメインディッシュを開発すること。審査項目は、味・ポークの活かし方・商品力・見た目・料理のテーマ性・料理の完成度で、決勝大会では厨房で選手が調理から片付けまでを行う様子が審査会場に中継され、美食審査を終えた後、選手は審査員に対してそれぞれの作品のアピールを行いました。

<審査結果>

順位	ホテル名	選手
グランプリ	セルリアンタワー東急ホテル	小形 禎之
準グランプリ	京都東急ホテル	水本 雄介
審査員特別賞	大阪エクセルホテル東急	青山 太
ファイナリスト賞	富山エクセルホテル東急	荒木 溪史
※出場順	金沢東急ホテル	畑 幸輔
	宮古島東急ホテル&リゾーツ	山崎 楽生
	名古屋東急ホテル	柘 智也
	横浜ベイホテル東急	若月 択磨

厳正な審査の結果、グランプリはセルリアンタワー東急ホテル 小形禎之、準グランプリは京都東急ホテル 水本雄介、審査員特別賞は大阪エクセルホテル東急 青山太に決定。それぞれに表彰状と、副賞として料理研修とレストラン視察のための支援金、そしてファイナリスト全員に、これからの業務に使えるよう名前を刻印したペティナイフを授与しました。表彰式で、グランプリを受賞したセルリアンタワー東急ホテルの小形は、大会に集中できる環境を整えてくれたチームへの感謝の想いをまず述べ、そして作品に対しては「召し上がっていただくゲストのことを一番に考え、大切な家族に提供する気持ちで調理をした」と語りました。



セルリアンタワー東急ホテル
小形 禎之



グランプリ受賞作品
「ローストポークのピカタ風 桜の香りとともに」

当社社長の村井は、今回のテーマが「加工品のローストポーク」というこれまでになかった食材で、その付加価値をどのように高めるかというチャレンジのなか、味もさることながら、それぞれの個性が際立っていたことを称賛し、また、今大会で準備から片付けまでの工程、手際、所要時間を審査対象にしたことは、当社の調理の安全性や効率性の更なる向上に繋がると述べました。

当社は昨年 11 月にバーテンダーを対象とした「カクテルコンペティション」を、今年 2 月には料飲部門スタッフを対象に「レストランサービスコンテスト」をそれぞれ初開催しました。今後も料理・飲料・サービスが三位一体となった食の空間を創造し、当社が標榜する「食の東急ホテルズ」を推進するとともに人財育成に一層注力し、社員個人のキャリア開発やスキルアップを顧客満足の向上に繋げてまいります。

【東急ホテルズ&リゾート株式会社 概要】

所在地：東京都渋谷区道玄坂 1-10-7 五島育英会ビル 3 階

代表者：取締役社長 村井 淳

事業内容：ホテル・レストラン・会員制リゾートの運営

■全国に広がる「東急ホテルズ」のネットワーク (<https://www.tokyuhotels.co.jp>)

ザ・キャピトルホテル 東急と、東急ホテル・東急リゾートホテル・エクセルホテル東急・東急 REI ホテルの各ブランドが 属する「東急ブランドホテル」に加え、BELLUSTAR TOKYO、STREAM HOTEL 等、独自の個性を有するホテルで構成する「DISTINCTIVE SELECTION」、**「ホテルコンドミニアム」**の STORYLINE、**「会員制滞在型リゾート」**の東急パッケージを全国に展開（国内 61 店舗／ほか国内 6 店舗、海外 3 店舗の「パートナーホテル」）

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

東急ホテルズ&リゾート株式会社 運営統括本部 広報・デジタルコミュニケーショングループ

高田、古市 電話：03-3477-6566