

## 子どもたちの夢の料理を実現します。 ～第二回 マイレシピ・カムトゥルー 受賞作品決定～

穴吹エンタープライズ株式会社(本社:高松市、代表取締役社長:富岡徹也)が運営する高松国際ホテルは、子ども達が自由に発想した「夢の料理」の絵を募集し、受賞作品をホテルの料理人が実際に調理するというコンテストを実施しました。このコンテストは、「食」を通じて子供たちが思い描いている夢をプロの料理人が実現することで、豊かな感性を育む機会にしてもらいたいと企画したもので、今回で2回目の開催となります。

この度、多くの応募作品の中から受賞3作品を決定し、その作品をアレンジした料理を高松国際ホテルのレストラン「ぐるり屋島」のランチバイキングにて、お客様に実際にお召し上がりいただくことといたしました。

受賞者には、記念撮影や表彰式を行い、レストランにてご家族で「夢の料理」をお楽しみいただく予定です。



### グランプリ受賞者

松岡 理沙 (まつおか りさ)さん 12歳

「ハリネズミのコロッケとチクチクアイス」

大好きなハリネズミとコロッケと一緒に楽しめるようにつくりました。

### ▼マイレシピ・カムトゥルー受賞作品

準グランプリ:

「カラフルクッキーキャッスル」

特別賞:

「パンダちゃんバーガー」

### マイレシピ・カムトゥルー表彰式概要

■日時: 2017年11月5日(日) 10:40~11:20

■会場: 高松国際ホテル 本館2階 寿の間 高松市木太町2191-1

■式次第: 10:40 開会

料理長あいさつ

10:50 表彰 特別賞→準グランプリ→グランプリ

11:00 記念写真撮影

表彰式後、1階レストラン「ぐるり屋島」に移動し、受賞者に受賞作品を実現した料理を召し上がっていただきます。

※11:30以降は、通常営業時同様、一般のお客様も店内に入ります。

### ■ このリリースに関するお問い合わせは

穴吹エンタープライズ株式会社 総務課 広報担当: 辻 聡子 (つじ さとこ)

携帯. 070-1442-3014 TEL. 087-831-1540 FAX. 087-825-0557

E-mail: s-tsuji@anabuki-enter.co.jp

**※ぐるり屋島 ランチバイキング 「マイレシピ・カムトゥルー」提供期間**

■日時：2017年10月5日(日)～8日(水) 11:30～14:00

■会場：高松国際ホテル「ぐるり屋島」 087-831-1575 (直通)

■料金：大人2,000円/小学生1,100円/幼児(4歳以上)900円

上記期間中は、通常のランチバイキングメニューに加えて、受賞3作品のメニューが登場します。

**※「マイレシピ・カムトゥルー」について**

こんな料理があったらいいな！というような、見たこともない自由な発想の料理を絵に描いて、その料理に対する「想い」や「エピソード」を募集するコンテスト。

昨年実施した第1回が好評につき、第2回を開催いたしました。



写真：左から、前回の表彰式の様子、受賞作品の料理、レストランでの実演

**※作品展示について**

応募いただいた作品は下記のとおりに表示いたします。

■展示会場：レクザムホール（香川県県民ホール）大ホール棟6階 ギャラカフェ「シレーヌ」

■展示期間：2017年11月10日（金）～11月28日（火）

穴吹エンタープライズ株式会社 (<http://www.anabuki-enter.jp>)

設立：1987年（昭和62年）7月22日 資本金：4,000万円 従業員数：約840名

ホテル事業を中核としてスポーツ健康増進事業、サービスエリア事業、公共施設を運営する

指定管理者事業などの業務を香川県、徳島県、岡山県にて展開