

2019年10月11日
穴吹エンタープライズ株式会社

第8回あなぶきホテルズ社内料理コンテストを開催します

コンテストテーマ：**さぬき××丼**（香川県産品を使った丼）

【最終審査会】日時 2019年10月17日（木）15:00～17:00 会場 高松国際ホテル

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）は、2019年10月17日（木）に「第8回 あなぶきホテルズ社内料理コンテスト」最終審査会を開催いたします。

2010年より開催されているこの社内料理コンテストは「新メニューの開発」及び「料理人のアイデア力向上」を目的としており、これまでも「さぬきうどんバーガー」などのヒット商品を生み出しています。

第8回目となる今回のテーマは「**さぬき××丼**」です。香川県産品（オリジナルブランド）を1つ以上使用することを条件に、和食・洋食・中華と幅広いジャンルで開発し、今までになかった新しい香川県ならではの丼の誕生を目指しております。



▲第2次審査会の様子

全社でアイデアを募り、応募総数34作品のうち、最終審査会に勝ち残った6作品が優勝を競います。当日は社内外の審査員による試食審査を実施し、4項目40点満点の採点方式で入賞作品を決定いたします。優勝した作品は、当社が運営するグループホテルのレストランにて販売を行い、県内外のお客様にも県産品の魅力を味わっていただき、認知度拡大やブランド力向上に寄与できればと考えております。

つきましては、ぜひ報道関係者の皆様にコンテストの様子をご取材いただきたく、ご案内申し上げます。当日は皆様にも試食作品をご用意しておりますので、料理人渾身の作品をお楽しみください。ご多忙の折とは存じますが、ご来場賜りますようお願い申し上げます。

■ 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 FAX.087-825-0557 E-mail: s-tsuji@anabuki-enter.co.jp

■第8回あなぶきホテルズ社内料理コンテスト 最終審査会 実施概要

日 時： 2019年10月17日（木）15：00～17：00

場 所： 高松国際ホテル 新館2階瀬戸の間（会場は宴会のご予約に応じて変更になる可能性があります。）
香川県高松市木太町2191-1 TEL：087-831-1511（代表）

テ ー マ： 「さぬき××丼」

審査内容： ○第1次・第2次審査会を通過した6作品を対象に、社内外審査員による試食審査を実施

○審査基準は4項目40点満点の採点方式

○審査の結果、「最優秀賞」「優秀賞」（それぞれ各1名）を決定

■コンテスト・タイムスケジュール

15：00	開会
15：00～15：05	開会挨拶
15：05～15：20	審査員紹介、実施要領説明
15：20～15：30	料理人によるプレゼンテーション
15：30～16：10	試食審査
16：10～16：30	集計
16：30～16：40	結果発表 表彰式 受賞者コメント
16：40～16：45	総評 閉会
16：45～	記念撮影

※当日の進行スケジュールは、多少時間が前後することがございます。

■参考資料

穴吹エンタープライズ株式会社 (<https://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

あなぶきホテルズ

当社が運営するホテル及び旅館、国民宿舎の総称のこと。

高松国際ホテル、リーガホテルゼスト高松、ロイヤルパークホテル高松、チサンランド高松、琴平パークホテル
クアパーク津田、旅館くらしき

■最終審査会までの経緯

○第1次審査会（9月17日（火）開催済） ※料理長7名によるレシピ審査

【レシピ審査】 応募総数 34 作品 → 12 作品が審査を通過

【写真：第1次レシピ審査会の様子】



○第2次審査会（9月24日（火）開催済） ※社内審査員による試食審査

【試食審査】 12 作品 → 6 作品が審査を通過

【写真：第2次試食審査会の様子】



《コンテスト出場者》



《試食の様子》



《審査の様子》



《最終審査通過者》

■最終審査会 エントリー作品（6作品）※第2次審査会時点の料理写真・氏名・所属・料理名



No.1

氏名：岩鍋 孝行（いwanaべ たかゆき）
所属：ロイヤルパークホテル高松 和食調理部
料理名：讃岐の恵み小丼 彩り六種盛り



No.2

氏名：大野 桂一（おおの けいいち）
所属：リーガホテルゼスト高松 中国調理部
料理名：讃岐を包んだオリーブ地鶏のパリパリ焼き
瞬間スモーク丼



No.3

氏名：松田 益行（まつだ ますゆき）
所属：高松国際ホテル 洋食調理部
料理名：オリーブ豚とフォアグラの讃岐味噌漬け炙り丼



No.4

氏名：唐渡 由真（からと よしまさ）
所属：リーガホテルゼスト高松 洋食調理部
料理名：“Sukeru” 丼（スケール丼）



No.5

氏名：三好 一輝（みよし かずき）
所属：高松国際ホテル 和食調理部
料理名：讃畜丼を食べてん米（まい）



No.6

氏名：横井 辰哉（よこい たつや）
所属：高松国際ホテル 洋食調理部
料理名：さぬきフレンチ丼

なお作品画像及び作品名、使用する食材は第2次審査会時のものです。最終審査会時とは異なる場合がございます。予めご了承ください。