

2025 年 10 月 30 日
株式会社ロイヤルホテル

第 26 回 リーガロイヤルホテルズ料理コンテストを開催 ―若手料理人の成長機会を創出―

株式会社ロイヤルホテル（大阪市北区中之島、代表取締役社長 植田 文一^{うえだ ふみかず}）は、グループホテルの若手料理人が腕を競う「第 26 回リーガロイヤルホテルズ料理コンテスト」を実施しました。本コンテストは 20 年以上続く取り組みで、調理技術やモチベーションの向上、成長機会の創出を目的とし、社外コンテストへの出場を目指す料理人には経験の場として重要な役割を果たしています。グループホテル（※1）で事前に予選を実施し、当日は予選を勝ち抜いた 7 名が腕を競いました。

※1リーガロイヤルホテル（東京・京都・大阪・広島・小倉）、都市センターホテル、芝パークホテル、パークホテル東京の計 8 ホテル



今回の課題は「グラスに盛り付けた桃のデザートとチーズを使った焼き菓子」です。出場者は定められた売価・原価内でレシピを作成し、当日は 2 時間の制限時間で 10 人分を仕上げました。審査は、シェフによる調理中の実技審査と、役員やグループホテル総料理長による試食審査の総合得点で順位が決定されました。味や盛り付けの美しさだけでなく、手際の良さや衛生管理など、料理人としての総合力が試されました。

リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長の太田は、「お客様に喜んでいただける料理であることが、リーガロイヤルホテルが 90 年に亘り受け継いできた重要なポイントです。コストを意識し、自らレシピを組み立てる経験が料理人としての成長につながる。コンテストの出場を通じて、様々な食材に挑戦し、お客様が喜ぶ料理を届けられる料理人に成長してほしい」と述べました。

出場者からは、コンテストを通じて日々の業務では得られない気づきと成長があり自信と新たな課題意識につながったとの声が寄せられました。また他の出場者の作品を見ることで、食材の組み合わせや盛り付けなどの新しいアイデアに触れることができたという声もあり、互いに刺激を受けながら学び合う貴重な機会となりました。

ロイヤルホテルでは料理コンテストの他に、1976 年より料理人を海外有名レストランへ数か月間にわたって派遣し、本場の文化や味を学ぶ研修の機会を提供するなど、料理人の主体的な成長を支える環境づくりに力を入れています。今後もロイヤルホテルは、料理人の技術向上と育成に努め、「おいしい料理」を通じたおもてなしを追求してまいります。

第26回リーガロイヤルホテルズ料理コンテスト 開催概要

- ・ 本選日 2025年8月18日
- ・ 課題 “グラスに盛り付けた桃のデザートとチーズを使った焼き菓子”（売価・原価の制限あり）
- ・ 審査内容 実技および試食
- ・ 本選出場者および出展メニュー名（括弧内は結果）
 - ・ リーガロイヤルホテル小倉 調理部製菓 松本 茜（優勝）
「宝石のような桃のグラス仕立て バジル香るクリームチーズとパルメザンチーズの焼き菓子を添えて」



- ・ リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツ コレクション 調理部シャンボール 松尾 沙南（準優勝）
「白桃と芳草の調和 柑橘薫る軽やかな雲」
- ・ リーガロイヤルホテル広島 調理部製菓製パン課 松村あゆみ（3位）
「ソーテルヌの泡が香る桃のシュルプリーズ 焼きリンゴとチーズのショーロン」
- ・ リーガロイヤルホテル東京 調理部製菓課 渡邊 結愛
「桃とライチのヴェリーヌ レモングラスを香らせて ブレーチーズのケーキ・サレ」
- ・ 芝パークホテル 料飲科洋食調理 大竹 慎之介
「丸ごと桃を使ったグラスデザート/チーズケーキ」
- ・ リーガロイヤルホテル京都 調理部製菓課 眞下 絢羽
「桃とジャスミンの甘味/ブルーチーズクッキー」
- ・ リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツ コレクション 調理部製菓課 前野 朱里
「桃とローズのサマーガーデン」

ロイヤルホテルについて

ロイヤルホテルは、1935年に大阪政財界の「賓客のための近代的ホテルを大阪に」という想いから誕生した「新大阪ホテル」（「リーガロイヤルホテル（大阪）」の前身）からその歴史が始まりました。1990年に「リーガロイヤルホテルグループ」とし、国内外へホテル展開を拡大。以来、国賓をはじめ国内外のお客様をお迎えし、感動と満足を主軸としたホテル経営を継続し、2025年には創業90周年を迎えました。

「人を、地域を、日本を、世界を、あたたかい心で満たしていこう。」というパーパスのもと、ホテル事業を通じて人々との交流を支え、あたたかい心の人から人へ広げていくことで、企業価値の向上と持続可能な社会の実現に挑戦しています。

本件に関する取材の問い合わせ先

株式会社ロイヤルホテル 経営企画部 ブランド戦略推進室
広報担当 高坂 順子、清水 麻耶、堀田 悠人
〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68
TEL. 06-6441-1680（直通） FAX. 06-6441-1474