

2026 年 9 月 16 日
株式会社ロイヤルホテル

第 27 回 リーガロイヤルホテルズ料理コンテストを実施 —和・洋・中の料理人が競う、初のジャンルレスでの開催—

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、グループホテルの料理人が腕を競う「第 27 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。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。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に向けた実践的な訓練の機会にもなっています。

※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“合鴨を使用した温製料理”で、出場者は定められた売価・原価の条件のもとレシピを考案し、当日は 90 分の制限時間で 4 人分を仕上げました。これまで西洋料理を中心に実施してきた本コンテストで、和食・中国料理を含めたすべての料理人の活躍機会の拡大を目的に、初めてジャンルレス方式で開催しました。

審査は、コンセプトや調理法、食材選定の意図などを評価する事前のレシピ審査、シェフによる調理中の実技審査、株式会社ロイヤルホテル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評価されました。実技審査を担当したシェフは、「普段の業務で培った技術や衛生管理、時間管理が結果に表れる。コンテストで得た気づきや経験を日常業務に還元してほしい。」と話しました。

リーガロイヤルホテルズ統括総料理長の豊田 光浩（とよだ みつひろ）は、「リーガロイヤルホテルズが受け継いできた『お客様に喜んでいただける料理を追求する姿勢』を忘れずに、社内コンテストへの出場をさらなる成長の機会として、社外のコンテストにも積極的に挑戦し、技術力と創造力を磨き、今後の成長につなげてほしい。」と話しました。

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。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27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：2026年8月25日
- ・ 課題：“合鴨を使用した温製料理”（売価・原価の制限あり）
- ・ 審査内容：レシピ審査、および実技、試食審査
- ・ 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京都 宮北 皓太（優勝）
「レモングラスのヴィエノワーズを纏った合鴨胸肉のロースト ポワヴラードソース カシスとフランボワーズの香り」



- ・ リーガロイヤルホテル小倉 前 敬斗（準優勝）
「はかた極味鴨のトゥルト 九州産柑橘の香りと共に」
- ・ リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツ コレクション 谷川 葵（3位）
「鴨味噌二景 蓼酢仕立て」
- ・ リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツ コレクション 中村 亮太（審査員特別賞）
「キノコ香る近江鴨のロティ ソースカルヴァドス ノルマンディー風」
- ・ リーガロイヤルホテル東京 笹川 貴雅
「合鴨のパイ包み焼き 赤ワインのソース 人参のルーローとピュレ アンディーブのアクセントを効かせたジャガイモのガレット」
- ・ 芝パークホテル 山田 克之
「茉莉花燻鴨(モーリー ホア シューシャー) “合鴨ロースのジャスミン茶スモーク”」
- ・ リーガロイヤルホテル広島 中本 剛
「河内鴨の昆布焼きと蕎麦の実の玄米茶漬け風リゾット」

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（現在はリーガロイヤルホテルズ）」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と人との交流を支え、あたたかい心を人から人へ広げてゆくことで、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 清水 麻耶、坂庭 柚香、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