

<報道関係者各位>

2022年7月20日(水)

マイステイズ・ホテル・グループ ジビエの利用促進を目標に「Best Chef 料理コンクール 2022」実施 優勝メニュー「エゾ鹿・いの豚ジビエ 2種アンサンブル」付き宿泊プラン 9/1~

マイステイズ・ホテル・グループではホテル内グルメのさらなる充実を目標に掲げ、料飲スタッフを対象とした料理コンクールを2019年より企画開催、コロナ禍に延期していた第二回を2022年6月20日に実施いたしました。

第二回のコンクールでは、近年野生鳥獣による農作物被害の対策として注目される「ジビエ」の利用促進メニューを開発することで社会に貢献することを目指し、「ジビエ」をテーマに直営178店舗から235名がエントリー、ホテル代表・エリア予選・決勝審査を行いました。

優勝作品に選ばれたのは「エゾ鹿のアップルパイ ショーソン仕立て いの豚のフロマージュテッド ジビエのアンサンブル」。アートホテル大阪ベイタワー「SARAS CAFE & BRASSERIE」からコンクールに挑んだ羽室陽平（はむろようへい）料理長による作品です。

優勝メニューは、同施設にて9月1日(木)から10月31日(月)まで期間限定の夕食付き宿泊プランとしてご用意いたします。



「エゾ鹿のアップルパイ ショーソン仕立て いの豚のフロマージュテッドジビエのアンサンブル」

「ジビエについて改めて考えさせられる良い機会となり、コンクールという大きな舞台で発表したという経験は今後の自分に大きな糧となり、貴重な時間だった。」(羽室陽平/アートホテル大阪ベイタワー)

野生鳥獣による農作物の被害額は161億円(2020年)*と報告されています。国内100棟以上で展開するマイステイズ・ホテル・グループでは、近年温泉施設の運営開始案件が増加傾向にあり(2022年7月1日時点で55施設)、本年4月より運営開始を始めた新ブランド「亀の井ホテル」(旧:かんぽの宿)を含め、温泉郷を有する自然豊かな農山村との共生はグループとして取り組むべき課題の一つです。

それぞれの施設でグルメコンテンツの充実を推進する本社フード&ビバレッジチームが企画を担当し、「ジビエ」を地域資源のひとつとしてメニュー開発するべくグループ内の料理コンクールのテーマに「ジビエ」を設定しました。

「通常はあまり手にすることが少ないジビエを、料理コンクールを通じて、食材として意識を高く向き合うきっかけになり、継続的にそれぞれの施設でスペシャリティメニューの開発が始動することにつながれば嬉しい。」(本社・フード&ビバレッジ部長)

見た目の華やかさ・リピートしたくなる味、ホテルならではのスペシャリティ感が優勝の決め手となりました。この機会にぜひご賞味くださいませ。

*農林水産業 捕獲鳥獣のジビエ利用をめぐる最近の状況～2022年7月
<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/suishin-6.pdf>

第二回マイステイズ・ホテル・グループ Best Chef 料理コンクール (2022年6月20日実施)



「エゾ鹿のアップルパイ ショーソン仕立て
いの豚のフロマージュテッド ジビエのアンサンブル」



羽室陽平/アートホテル大阪ベイタワー
授賞式にて

料理コンクール・入賞作品



2位「鹿肉の香薫低温ロースト 東京地酒「澤乃井」
古酒と黒酢のエスプーマを添えて」
大石 基弘/亀の井ホテル 青梅*



3位「青森県産にんにくを香らせたエゾ鹿 トウルト
とサラダ ディゴワネーズ」
工藤 学/アートホテル弘前シティ

*旧「かんぼの宿」は2022年7月1日より「亀の井ホテル」にリブランド運営を開始しています。
「亀の井ホテル」公式ウェブサイト: <https://kamenoi-hotels.com>

＜第二回マイステイズ・ホテル・グループ Best Chef 料理コンクール・優勝メニュー
～「ハムロ カンタービレ」夕食付き宿泊プラン販売＞【概要】



アートホテル大阪ベイタワー
SARAS CAFE & BRASSERIE 料理長
羽室 陽平（ハムロ・ヨウヘイ）

名称：ハムロ カンタービレ ～エゾ鹿のアップルパイ ショーソン仕立て&いの豚のフロマーージュテッド～

- ・エゾ鹿のアップルパイ ショーソン仕立て
- ・いの豚のフロマーージュテッド
- ・天使の誘惑 ～ハートのダークチェリームース～
- ・サラダ・スープ・パン（またはライス）
- ・コーヒーまたは紅茶



温かいエゾ鹿のパイ包みと冷たいいの豚のゼリー寄せを一皿で楽しんでいただける至高のジビエ料理に仕上げました。夕食付き宿泊プランでお楽しみいただけます。

優勝メニュー詳細：



エゾ鹿のアップルパイ ショーソン仕立て

鉄分豊富なエゾ鹿の野性味を活かしながらも、女性のお客様にも食べていただきやすいように、リンゴやクランベリーを使用し、甘酸っぱい料理に仕上げました。フォアグラも使った贅沢なお料理です。盛り付けも可愛らしくデザートをイメージした一品です。



いの豚のフロマーージュテッド

いの豚のゼリー寄せをプレスし、いの豚の持つゼラチン質の自然な口溶け感をお楽しみいただける一品です。美容とビジュアル共に女性のお客様に喜んでいただける高級感のあるお料理に仕上げました。



天使の誘惑 ～ハートのダークチェリームース～

夕食付き宿泊プランのラストを飾るデザートには、ハートが可愛いキュートな SARAS CAFE & BRASSERIE 人気スイーツをご用意しました。

- 提供期間：2022年9月1日（木）～2022年10月31日（月）
- 提供時間：ディナータイム 17:00～21:00
- 宿泊プラン：夕食付き宿泊プランとして限定販売いたします。価格は宿泊日やお選びいただく客室タイプにより異なります。お料理のみの販売はございません。客室は全室23階以上の高層階、窓外に広がる夜景の美しさをご好評いただいております。客室タイプはクイーンやツインを中心にをご用意しております。※料理参考価格「ハム口 カンタービレ」4,000円（税込）
- 提供施設：アートホテル大阪ベイタワー 2F
SARAS CAFE & BRASSERIE（サラス カフェ アンド ブラッスリー）
- 販売方法：ホテル公式ウェブサイト <https://www.osaka-baytower.com/>
- 優勝メニューに関するお問い合わせ：
SARAS CAFE & BRASSERIE（サラス カフェ アンド ブラッスリー）TEL: 06-6577-1117
営業時間：11:00～21:00（L.O. 21:30）
- 宿泊プランに関するお問い合わせ：アートホテル大阪ベイタワー宿泊予約係 TEL: 06-6577-1111

【マイステイズ・ホテル・マネジメント】

マイステイズ・ホテル・マネジメントは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。北海道から沖縄にいたる日本各地で100棟以上を展開するマイステイズ・ホテル・グループは、“素敵な旅のそばに”をテーマに、くつろぎの空間や温泉でのリラックス、ホテル内グルメを楽しむ美味しいひとときなど、お客様ひとりひとりのこだわりに対応してまいります。

マイステイズ・ホテル・マネジメント：<http://corporate.mystays.com/>

マイステイズ・ホテル・グループ：<https://www.mystays.com/>

本件に関するメディアからのお問い合わせ先

マイステイズ・ホテル・マネジメント広報担当 キャンドルウィック株式会社 橋爪、新村
TEL: 03-6261-6050 Email: mystays@candlewick.co.jp