

2025 年 10 月 17 日

アイコニア・ホスピタリティ

「料理コンテスト」決勝大会の審査員にGoTo Pass会員を60名様大募集！

～アイコニア・ホテルグループの食イベントをライブで体験！会場は熱海「ホテルニューアカオ」～



2024年第4回大会

アイコニア・ホスピタリティ株式会社（本社所在地：東京都港区、代表取締役会長：山本俊祐、代表取締役社長：代田量一、以下当社）は、今年5月にロイヤリティプログラム「GoTo Pass（以下、GTP）」が始動したことを記念して、12月6日（土）にホテルニューアカオ（所在地：静岡県熱海市）で開催される各ホテルの料理人が料理の腕を競う「ICONIA 料理コンテスト 2025*、以下本コンテスト」の決勝大会に本日よりGTP会員を審査員として60名様を大募集いたします。

当社では「食は旅の大きな思い出を作る」という思いのもと、「食」の提供にはこだわりを持っております。当社の各ホテルの料理人は安心・安全の調理ポリシーのもと、日々美味しいメニューを全国で生み出しています。また、ご当地食材を使うことで「食」のおもてなしに務めております。本コンテストは若手の料理人が調理のスキルを磨き合い、レベルアップを目指すことで切磋琢磨し、グループ全体の食の向上を目的に社内で開催してまいりました。あらかじめ定められたテーマに沿ってメニューを開発し、約4か月かけて一次・二次予選を通り勝ち残った出場者が決勝大会で競います。

5回目を迎える今年のコンテストのジャンルは「グルメバーガー」「麺料理」「和食会席に合うデザート」の3つです。全国6エリア101ホテルの416名がエントリーし、各6名×3ジャンルの計18名のファイナリストが自慢のメニューを携えて、「ホテルニューアカオ」（静岡県熱海市）に集結。ホテルニューアカオのアイコンでもあるダンスホール「サロン・ド・錦鱗」で勝者が決まります。

GTP発足の記念すべき今年、1ジャンル20名×3ジャンル、計60名をGTP会員から審査員として大募集**。審査員に選ばれた皆様にはアイコニア・ホスピタリティの食のこだわりをライブで感じていただく特別な体験を提供いたします。

*1回目～前回4回目までの名称は「BEST CHEF 料理コンクール」

**応募にはGoTo Pass会員が条件です。（入会金・年会費・登録料は無料です）

「ICONIA 料理コンテスト 2025」審査員応募要項	
条件	GoTo Pass会員
開催日	2025年12月6日（土）
審査員募集人数	60名
ジャンル／ ジャンル別募集人数	① グルメバーガー／20名 ② 麺料理／20名 ③ 和食会席に合うデザート／20名
会場	ホテルニューアカオ サロン・ド・錦鱗（オーシャン・ウイング15階） 住所：〒413-0033 静岡県熱海市熱海1993-250 熱海駅とホテルニューアカオ間は無料送迎バスを運行いたします。
参加費	無料
応募受付期間	2025年10月17日（金）～10月31日（金）17：00まで
応募方法	アイコニア・ホスピタリティ公式サイトよりご応募ください。 https://iconia.co.jp/competition-2025/ *応募にはGoTo Pass会員であることが条件です。（入会金・年会費・登録料は無料です）
応募条件	・GoTo Pass会員1IDにつき複数回のご応募はできません。1つのIDにつき1回となります。 ・2025年12月6日（土）9時30分*までにホテルニューアカオまでご自身でご来訪できる方に限ります。*ジャンルにより集合時間が異なります。当選時に詳細をご案内いたします。 ・審査員報酬としてお1人様につき10,000円を当日会場でお渡しいたします。 ・食物アレルギーへの対応はいたしかねますので、ご了承のうえご応募ください。 ・本大会での様子や写真、ゲスト審査員のプロフィールやコメント等を当社Web サイト・広告・印

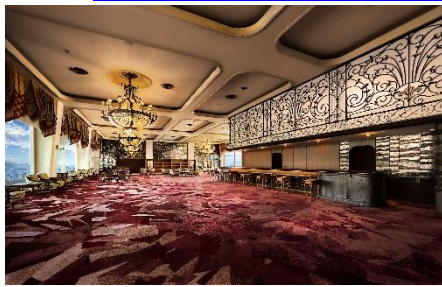
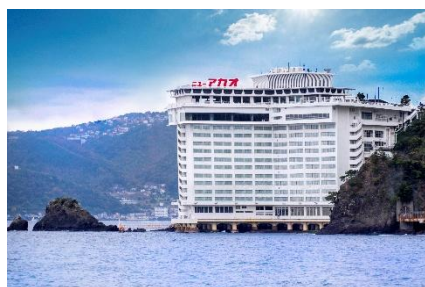
	刷物等に利用する場合がございます。あらかじめご了承ください。
当選発表	厳正なる選考の上、当選された方には、2025年11月中旬よりご登録のメールアドレスにご連絡いたします。 ※都合によりご連絡が遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※選考方法に関するご質問の受付は行っておりません。

ICONIA 料理コンテスト 2025 決勝大会について	
スケジュール	10:00 ～ 12:15 ジャンル1「グルメバーガー」 12:30 ～ 14:45 ジャンル2「麺料理」 15:00 ～ 17:15 ジャンル3「和食会席に合うデザート」
参加要項	調理スタッフとして従事しているアイコニア・ホスピタリティの正社員・契約社員 経験年数不問、料理長・総料理長は対象外
決勝参加数	6名×3ジャンル 計18名
これまでの審査	一次審査：2025年8月1日～8月31日…各ホテルの出場代表者を決定 二次審査：2025年9月1日～10月31日…全国6ブロックで実施。3ジャンルの決勝大会出場者を決定。(18名)

【コンテストのテーマ】



【会場】ホテルニューアカオ サロン・ド・錦鱗（オーシャン・ウイング 15 階）
〒413-0033 静岡県熱海市熱海 1993-250 <https://hotel-new-akao.com>



【参考】2024 年開催「第 4 回料理コンクール」の様子



【参考】過去のテーマと優勝メニュー



第1回 2019年開催

テーマ：「ご当地自慢のオリジナルスペシャルランチ」

2019年当社の食のスローガンである“美味しいマイステイズ・ホテル・グループ”*の実現を目指し、初めて開催いたしました。

優勝料理：「魚介のパートフィロ包み サフランソース」

ホテル：ホテルマイステイズプレミア札幌パーク

*マイステイズ・ホテル・マネジメントは今年 7 月 1 日、アイコニア・ホスピタリティへと社名変更いたしました。



第2回 2022年開催

テーマ：「SDGs なサステナブルフードの開発」

日本各地で大きな社会課題となっている野生鳥獣問題に目を向けた「SDGsサステナブルフードの開発」をテーマに『鹿又は猪の絶品創作料理』がテーマ。

優勝料理：「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」

ホテル：アートホテル大阪ベイタワー



第3回 2023年開催

テーマ：「フードロス軽減に向けた食開発」

食品ロス削減を心がけたオリジナルの「もったいないメニュー開発」を目指し、グループ全体で、日本の食問題を考える機会を創出したメニューがテーマ。

優勝料理：「鯛角有馬焼き、鯛の玉締め紅葉餡かけ、鯛の竜田揚げ」

ホテル：亀の井ホテル 有馬



第4回 2024年開催

テーマ：「地元ならではの素材を使った発酵料理と熟成料理」

ご当地食材に発酵・熟成素材のいずれかを技法として加えた、オリジナリティやアイデアの光る一皿の開発がテーマ。

優勝料理：「日向夏のモンブラン ルーブルstyle スコールとディルのソルベ」

ホテル：フェニックス・シーガイア・リゾート

【アイコニア・ホスピタリティ】

アイコニア・ホスピタリティは、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。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	新社名：アイコニア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日より） 旧社名：株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント
事業内容	ホテル、旅館の管理運営
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目 10 番 1 号 六本木ヒルズ森タワー41 階
設立年月日	1999 年 7 月 8 日
資本金	1 億円
運営棟数／客室数	国内 185 棟／25,412 室 （レジデンス 38 室を除く、2025 年 10 月 1 日時点）
従業員数	12,117 名（2025 年 10 月 1 日現在、グループ会社含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト： https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコニア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国 170 棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートウーパス）が 2025 年 5 月 29日始動しました。

公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp/>

ご取材・ご掲載に関するお問い合わせ先
アイコニア・ホスピタリティ株式会社 PR 事務局
株式会社トランスミッション
TEL：03-6802-8048／E-Mail：iconia@tmcl.jp