MYSTAYS
マイステイズホテルグループ

2019 年 12 月 5 日

Press Release

# マイステイズ・ホテル・グループ 次世代シェフの No.1 が決定
# 「Best Chef 料理コンクール 2019」優勝は
# マイステイズプレミア札幌パーク 山下絹衣シェフ「「魚介のパートフィロ包み　サフランソース」
# 2020 年 3 月からグループホテルで 1,000 円ランチとして提供

株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメントは、お客様に美味しい体験をお届けするため、食にフォーカスした様々な取り組みを行っております。2019 年は本年のスローガンでもある「美味しいマイステイズ」の実現を目指し、第 1 回「Best Chef 料理コンクール」を実施いたしました。

通常メニュー開発に携わるのはエリア統括総料理長や料理長などが中心になるホテルシェフの世界。本コンクールは、日頃現場で調理にあたるスタッフやシニアスタッフたちにグループ内直営レストランのランチメニューを開発するという活躍の場を提供し、さらなる調理技術の向上を目的として企画しました。初回にあたる本年度には合計 122 名がエントリー、提供価格 1,000 円（税別）という条件と、各ホテルの「ご当地食材」あるいは「郷土料理」をテーマにオリジナルランチを考案しました。今年の 8 月から、ホテル代表を決定する一次予選、エリア代表を決定する二次予選、優秀作品を決定する決勝の 3 段階で審査を行い、12 月 4 日に開催した決勝で、優秀作品が決定いたしましたのでお知らせいたします。

左）優勝：山下絹衣（やました きぬえ）、36 歳　マイステイズホテルプレミア札幌パーク
右）「魚介のパートフィロ包み　サフランソース

**優勝：山下絹衣（やました きぬえ）** 36 歳　マイステイズホテルプレミア札幌パーク　洋食部門 TERRA 調理シニアスタッフ「魚介のパートフィロ包み　サフランソース」

北海の幸を代表する魚を食べやすいムースに仕立て、食感の違う魚介とともにパートフィロ（トウモロコシの粉を使った薄い生地）で包んでハーブが香るソースでさっぱりと仕上げ、付け合わせには旬の道産野菜で爽やかに。

**二位：村上 真依希（むらかみ まいき）**21 歳　アートホテル弘前シティ バンケット調理 洋食スタッフ　「津軽鶏とりんごのバリエーション　カレー風味」

**三位：嶋 義昭（しま よしあき）**45 歳　マイステイズ富士山 展望温泉 デピュティマネージャー　「富士桜ポークのインパテッラ 巨峰マスタードソース　ほうとうペースト添え」

**審査員特別賞：山廣 尚貴（やまひろ なおき）**28 歳　函館国際ホテル　調理・宴会洋食スタッフ「季節野菜のイカスミリゾット アランチーニ仕立て」

**dancyu 食いしん坊倶楽部賞：六田 一貴（ろくた かずき）**33 歳　アートホテル小倉ニュータガワ　宴会洋食スタッフ「北九州　小倉の香る 鯖のムニエル　大葉のクルート仕立て」

決勝に勝ち進んだ 9 名のシェフ

　優勝したマイステイズホテルプレミア札幌パークの山下絹衣シェフは「自分が一番驚いてます。ホテルのみんなの協力でこの賞をいただくことができたのだと思っています。食の幸が豊かな北海道の恵みを活かすことを考えました。女性ならではの盛り付けにもこだわった点が評価され嬉しいです」と話しました。
　審査員として参加した株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント代表取締役会長の山本俊祐（やまもとしゅんすけ）は、「マイステイズ・ホテル・グループが、近年はフルサービス型のホテルに力を入れてきたことを象徴する企画として、今回の料理コンクールを開催できたことを非常に嬉しく思っています。フルサービス型ホテルで重要なソフト面であるサービスと料理ですが、今年はグループのスローガンである“美味しいマイステイズ”を実現するために企画された本コンクールに若手を中心に 122 名もの参加があり、非常にハイレベルな戦いで、今後が期待できる第一回目となりました。来年以降も是非実施していきたい」と述べました。
　優勝作品は、2020 年の 3 月以降、全国のグループホテルの直営レストラン 23 店舗で提供する予定です。

**株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント**　http://corporate.mystays.com/
マイステイズ・ホテル・グループとして、北海道から沖縄に至る日本各地で 98 棟 16,442 室の運営受託業務を軸にホテル開発やコンサルティング事業を行っております。（2019 年 10 月 4 日現在）

フルサービス・リゾート型をメインに展開する直営レストランは 97 店舗。和食・洋食・中華を基本にしたホテル内グルメの充実を図り、所在地の特産品（食材・酒蔵・ワイナリーなど）を生かしたレシピ開発で、ロケーションに合わせたレストラン・バー・ラウンジ・カフェ・ベーカリー・パティスリーなどを多様に展開しています。