

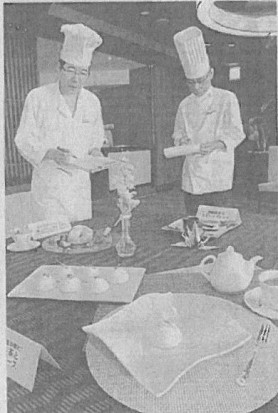
ホテルシェフ腕比べ

HMIグループ 杉山さん、早野さん大賞

全国53のホテルや旅館を展開するホテルマネージメントインターナショナル（HMI、比良竜虎社長）はこのほど、グループ施設のシェフが腕を競う第2回HMI料理コンクールを浜松市中区のホテルクラウンパレス浜松

で開いた。新設した朝食のスイーツ部門「でグランドホテル浜松（同区）の杉山志穂さん、朝食部門で同ホテルの早野寛さんがグランプリに輝いた。

シェフの技術向上を目指して2016年に始まり、今年は全国から



見た目にも鮮やかなスイーツが並んだ審査会場
 浜松市中区のホテルクラウンパレス浜松

ら125人の応募があった。場した8人を含む計22人が書類選考を通過。メイン料理部門を加えた3部門でグランプリ、準グランプリ、佳作を決定した。

スイーツ部門では掛川茶や三ヶ日みかんなど地元食材を使った色鮮やかなメニューが並び、各施設の料理長らが味や盛り付けを審査した。メイン料理部門ではサ・クラウンパレス新阪急高知（高知市）の寺内素谷さんがグランプリに選ばれた。

優れたメニュー表彰

HMIグループ 「料理コンクール」開く

選ばれた22人が参加。デザート、朝食、メインの各部門で作品を作り、6人の審査員が味や盛り付け、彩りを審査した。各部門でグランプリ、準グランプリ、佳作が決定。いずれも独創的な作品ぞろい。今後各施設のメニューとして商品化される予定という。

グランプリ作品はデザート部門「チーズクリームと三種のベリークレーブル」三ヶ日みかんのスムージーを添えて、クランドホテル浜松、杉山志穂さん。▽朝食部門「かぶの茶碗蒸しと蒸し野菜 パーニャカウダ風味噌」(クランドホテル浜松、早野寛さん)▽メイン部門「四万十鶏のバリバリ香焼き(塩麴仕立) スパイスパン粉」と高知野菜山椒オイル漬け」(サ・クラウンパレス新阪急高知、寺内素谷さん)。

応募総数125件から