

PRESS RELEASE

報道関係者各位

株式会社ベッセル
福山ニューキャッスルホテル

福山ニューキャッスルホテル調理部門
「第8回料理コンテスト」開催について

株式会社ベッセル(本社 広島県福山市南本庄三丁目/代表取締役社長 菅田卓志)が経営する福山ニューキャッスルホテル(福山市三之丸町/執行役員総支配人 萩原直純)では調理部門社員を対象に、「第8回料理コンテスト」を開催いたします。

このコンテストは、調理部社員の人材育成と自己啓発を目的とした社内コンテストです。洋食・和食・デザート各部門よりテーマに沿った作品を募集し、予選(レシピ審査)を通った作品が決勝審査で日頃の研鑽の成果を競います。

昨年より社外審査員をお招きし、より広い分野の方のご意見も取り入れています。ベテランはもちろん、若手や男女問わず決勝に残るなど、新しい意見やアイデアを積極的に評価するコンテストとなっています。1位作品は、2020年1月のホテルレストランにて提供する予定です。

詳細につきましては、下記をご参照ください。

記

1. 開催目的 調理部社員の人材育成および自己啓発
2. テーマ 洋食部門 『レストラン ロジェのコース料理提供 瀬戸内の食材使用“前菜”』
和食部門 『和食堂 鞆の浦提供 会席料理に相応しい“焼物”』
デザート部門 『レストラン ロジェのコース料理提供 デザート』
3. 料理形式 洋食部門
・主材料:地産地消の食材使用。冷製、温製は問わない
和食部門
・主材料:地元の食材をいくつか使用。メイン以外のあしらいは5種まで
デザート部門
・主材料:クリームチーズまたはフロマージュブランを使用

4. 日 程
- ① 応募(レシピ提出):2019年8月 34名応募 -終了-
 - ② 予選(レシピ無記名審査):2019年9月 9名選出 -終了-
 - ③ 決勝審査
2019年10月24日(木) 12:30～
場所:福山ニューキャッスルホテル 宴会場
 - ④ 結果発表:2019年11月1日(金)予定

5. 決勝審査
- (1) 審査員
株式会社ベッセル役員・福山ニューキャッスルホテル総支配人・料理長
社外審査員4名
 - (2) 審査方法
試食投票した点数と、出品者による作品紹介(プレゼンテーション)の点数を合計し、
洋食・和食・デザート部門とも上位1位から3位を表彰。

6. 主 催
- 福山ニューキャッスルホテル内 CS向上委員会
第8回料理コンテスト実行委員会(各部門料理長)

以 上



(2018年第7回決勝審査の様子)

<本件に関するお問い合わせ先>

福山ニューキャッスルホテル 委員会統括室 担当:今田芳美

TEL 084-922-2144 / FAX 084-923-6813 / E-mail info@new-castle.net

〒720-0066 広島県福山市三之丸町8番16番

URL <https://www.new-castle.net/>
