

日本一おいしい温泉 万国屋に栄冠

楽天トラベル 朝ごはんフェスティバル® 2016



記念撮影に臨む各施設の代表料理人と審査員ら

全国の旅館・ホテルが宿泊客に提供する朝ごはんの日本一を決める「朝ごはんフェスティバル2016」のファイナルステージが11月30日、服部養老専門学校(東京都渋谷区)で開かれた。

第2ステージを勝ち残った6施設の朝ごはん12品を、各施設の料理人がその場で調理。専門家らによる美食審査を行った結果、温泉温泉万国屋(山形県)の「山形牛の旨味がたつぷり染み出した具だくさんの辛煮汁」「磯の香 吟醸茶漬け」山形の恵みを添えて「朝ごはん」の称号を獲得するとともに、地産地消に優れ、地域に貢献した朝ごはんに贈られる「地産地消de朝ごはん賞」も同時受賞した。

優勝・地産地消de朝ごはん賞 温泉温泉 万国屋(山形県)

山形牛の旨味がたつぷり染み出した具だくさんの辛煮汁

「日本の辛煮汁をイメージした大なべを用いた辛煮汁。山形牛のバラ肉をたっぷり使用し、薄く煮込んだ出汁に山形牛の旨い脂がとろけたら、うま味がたつぷり染み出ている。煮込んだ後は、牛肉を霜降りしてあく抜きも施している。

味付けは、少し甘めの優しい味。隠し味に砂糖を入れている。舌が味を覚えるまで、たまには「もう一杯」となるおいしさ。ポイントには、「日曜かき」の「ポイント」を「うま味」に合わせることで、より一層うま味が出る。

磯の香 吟醸茶漬け(山形の恵みを添えて)

だしには、原材料の旬を100%使用したまよやかな風味とふよやかな香りが目撃のうま口の吟醸酒を多めに入れている。天然の旨味は、あつたの香りがたつぷり普通のものに比べ、硬く



代表料理人・大滝幸也 部長の話

「今回の大会に出る前に、いろいろな方からアドバイスや『行ってこい』『頑張れ』『応援してこい』など声をかけていただいたことがうれしく、支えになった。

「早く山形に帰りたい(笑)。まさか優勝できるなんて思ってもみなかった。自分には伸びしろがあると思ったので、まだまだ」と言い聞かせてきた。今後も置段通りに頑張っていきたい。

坂井氏講評

「山形は何回も行ったことがある。山原で食べる辛煮は実においしい。まさに山形の地産地消の味で、スープのバランスもよい。」

田中氏講評

「大滝氏の話を聞いて、山形の情景が浮かんでくる。とてもおいしかった。」

「日本一の朝ごはん」までの道のり

旅目録「朝ごはん」に注目し、日本全国のホテル・旅館で提供しているおいしい朝ごはんを旅のきっかけにしてほしいとの願いを込めて始めたのが「朝ごはんフェスティバル」。

今年で7回目を迎える大会には、史上最多となる約5000品の朝ごはんがエントリー。一般ユーザーによるウェブ投票も、楽天トラベルに寄せられた過去

の宿泊者の「食事」に関する口コミ評価による第1ステージを通過した47品が第2ステージ(10月18、19日、東京・三ツ山)に進出した。

第2ステージでは、約500人の一般審査員と、料理研究家の浜田千波さんや人気朝ごはんインスタグラマーの山崎佳子ら特別審査員が実食して審査。投票の結果、6品が決まった。

「ファイナルステージ審査

について

審査対象は、第1、第2ステージで出品した料理と追加の計2品。代表料理人1人とアシスタント1人の計3人で調理を行う。

審査基準は「味(食味・食べやすさ)」「表現力(見た目の美しさ・楽しさ・色合い)」「独創性(創意工夫)」「朝ごはんらしさ(栄養バランス、朝の身体への配慮)」「思い(朝ごはんにかけるシブ、施設の思い)」を考慮する。

いて熱心に質問を投げかけていた。

各料理人は審査の厳しい目元前にして物おしせず、黙々と作業を続けた。一方で、調理の手を一旦止めて憧れの坂井シェフと握手をして、うれしさのあまり涙ぐむ料理人の姿もみられた。

調理が終了し、料理人らが朝ごはんを施設でレゼンを行うとともに、審査員が実食審査に当たり、それぞれ感想を述べた。

表彰式では、まず「審査員特別賞」の3施設と「第3位」を発表。残った4施設の代表料理人が箱に入った封筒を受け取り、開封した結果、温泉温泉万国屋の大滝幸也部長が「優勝」と書かれた紙を高く掲げた。

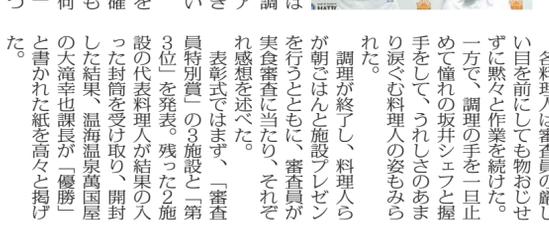
熱気あふれる会場内

各地から集まったファイナルステージ進出の料理人は当日朝、会場の服部養老専門学校に集合。各施設とも自備の地元食材を持ち込み、さっそく調理に取り掛かり、熱い戦いが始まった。

開会式では、ルール・スケジュール説明に続き、戦いに挑む代表料理人と審査員を紹介した。

代表料理人と審査員らはその後、調理室に移動。調理室では、代表料理人とアシスタントが忙しく動き回りながら作業を行っていた。

審査員は各調理ブースを順番に回り、審査項目を確認しながら視察するとともに、「ここのお米が」「何分くらい火にかけるの?」など、調理方法や食材について



温泉温泉万国屋の大滝幸也部長が優勝賞状を手に笑顔

準優勝 城山観光ホテル (鹿児島県)

朝ごはんは、鮮度抜群の鹿児島県産鯛茶漬。鮮度がたつぷり「真鯛」の刺身を使用した。最後にかけるソースは、丁寧に下処理をした鯛のカマ・中落ちをベースに、潮立立の出汁と、野菜などを合わせた調理長こだわりの一品。

好みに特製されたやあられなどの薬味をトッピングできる。客自身が盛り付けができる。点も楽しみとなっている。

「ナポリ」豚肩のソテツ味噌。鹿児島産のニガウリ(ゴーヤ)と豚肩を鹿児島産のソテツ味噌で煮込んだ。

第3位 湯原温泉 我無らん (岡山県)

岡山のブランド牛「千屋牛(ちやぎゅう)」の熟成フィレカツサンド

高級和牛のロースと言われ「和牛の中の和牛」と称される岡山県産のブランド牛「千屋牛」をぜひいたくなカツサンドに仕上げた。

熟成フィレ肉を揚げて、絶妙な加減でレアに近い状態で出すことで、柔らかな食感と肉本来のうま味を堪能できるようにしている。

湯原温泉産大豆豆腐オムレツ

湯原温泉の食材にこだわった一品。青大豆の豆乳をベースに、

審査員特別賞 安比八幡平の食の宿 四季館 彩冬 (岩手県)

3種の八幡平スムージー

安比八幡平の高原で育った完熟山葡萄、ホウレンソウ、フルーベリー。味わいを添えるのは、地元産ハチミツやとみやの甘麹、ふろふけの豆乳など。

郷土の発酵調味料や昔からの調理法を取り入れた、八幡平でしか食べられないスムージー。

八幡平豊平の厚焼き卵

地元八幡平の(養鶏農家の)遠藤さん夫妻が育てた卵をぜひたくに使用した出汁巻き卵。これに、地元で無農薬栽培した山葡萄で作った「山葡萄塩」と、エゴマを載せた。出汁巻き卵のほんのりと甘さと山葡萄の

審査員特別賞 大泉高原 八ヶ岳ロイヤルホテル (山梨県)

ふわふわフレンチトーストに自家製ジャムを添えて

朝食といえばパン、牛乳、朝ごはん。朝ごはんはおいしい食事をお客さまにご提供し、自然に近い状態で育った食材を自ら育てたこと、身体にも良い朝食を「にこだわる。

自家製ジャムの材料も地元産にこだわっている。残ったゆずジャムは、湯を足してゆず茶としても楽しめる。

あけの金時と温泉たまごのサラダ、りんごのドレッシング

「私たちがフレンチトーストをトースト(食パン)でやっていると、パゲットもおいしい。サラダは朝から手回しをかけて大変(作業)だとは思いますが、おいしかったです。」

田中氏講評

「私はフレンチトーストをトースト(食パン)でやっていると、パゲットもおいしい。サラダは朝から手回しをかけて大変(作業)だとは思いますが、おいしかったです。」

田中氏講評

「私はフレンチトーストをトースト(食パン)でやっていると、パゲットもおいしい。サラダは朝から手回しをかけて大変(作業)だとは思いますが、おいしかったです。」

審査員特別賞 秋保温泉 ホテル瑞鳳 (宮城県)

清流育ち秋保米と仙台産ラカビの中華あけ粥

秋保の清流で育った「秋保米」と、気仙沼の特産品「ラカビ」を使用した中華粥。

鶏とホタテの貝柱から取ったスープで3時間かけて生米から調理し、うま味を凝縮。とろみのあるフカヒレあんを仕上げに。香りの良いネギ油を入れて完成。好みでササギ・ネギ・三つ葉をトッピングする。

大地の恵み地産野菜を自覚の一杯「活力黄金スープ」

一番のこだわりは、彩り豊かな野菜を閉じた黄金色のスープ。野菜や肉を煮込んで作る。

「米から約1時間、しよちゅう混ぜないと、水分とパルスが崩れる。貝柱を使っていると味が濃くなる。」

井上氏講評

「実家が宮城で米穀店を営んでいるので、高級の米には詳しい。スープは見た目が美しい。また、一つ一つの野菜に物語性がある。」

代表料理人・金中調理学部主任



ホテル瑞鳳の代表料理人・金中調理学部主任

ファイナルステージ進出の朝ごはん



透き通ったいい朝だ。お米とマッチして天然の鯛と合わせると、朝からさっぱりと目覚める。薬味も上手にのせている。パランスがいい。ゴーヤと豚肩は二日酔いが取れる。心に残る味だ。

神田川氏講評

「透き通ったいい朝だ。お米とマッチして天然の鯛と合わせると、朝からさっぱりと目覚める。薬味も上手にのせている。パランスがいい。ゴーヤと豚肩は二日酔いが取れる。心に残る味だ。」



「ここまで来たのだから目指すは優勝だ。この中から3位が取れたので素直にうれい。ほっとした。メニューのうち、牛肉のヒレカツサンドを選んだのは、「朝から肉」というインパクトを考えたから。お肉をメインに考え、前面に出したかった。」

井上氏講評

「朝ごはんにぴったりの組み合わせ。カツサンドはジュニアにインパクトがある。パンは薄いが存在感がある。」



「見た目が素晴らしい。卵を生かすために出汁を使わず塩のみで味付け。卵のうま味が出ています。これは本当の『おふくろの味』だ。このような『おふくろの味』が子どもが喜ぶだろう。」

代表料理人・小野寺正男 料理長



「私たちがフレンチトーストをトースト(食パン)でやっていると、パゲットもおいしい。サラダは朝から手回しをかけて大変(作業)だとは思いますが、おいしかったです。」

田中氏講評

「私はフレンチトーストをトースト(食パン)でやっていると、パゲットもおいしい。サラダは朝から手回しをかけて大変(作業)だとは思いますが、おいしかったです。」

田中氏講評

「私はフレンチトーストをトースト(食パン)でやっていると、パゲットもおいしい。サラダは朝から手回しをかけて大変(作業)だとは思いますが、おいしかったです。」



「米から約1時間、しよちゅう混ぜないと、水分とパルスが崩れる。貝柱を使っていると味が濃くなる。」

井上氏講評

「実家が宮城で米穀店を営んでいるので、高級の米には詳しい。スープは見た目が美しい。また、一つ一つの野菜に物語性がある。」

代表料理人・金中調理学部主任

ホテル瑞鳳の代表料理人・金中調理学部主任