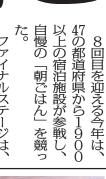
(6)

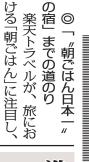
#### 朝ごはんフェスティバル<sub>®</sub>2017

## ごはん日7

員が試食。「おいしさ」各宿泊施設2品ずつ、計12 自慢の「朝ごはん」を競っ ファイナルステー 「表現力」 ジは、







ル」。 に「朝ごはんフェスティバいとの願いを込めて始まっ を旅のきっかけにしてほししているおいしい朝ごはん 日本全国の宿泊施設で提供

まねぎとしらす海鮮ちらし 島野菜の鍋スープ」 海鮮ちらしごはんは、 「島の朝鍋スープ~鯛と

海



昨年のファ と受け取っている。1進しなさいというエー 連続で同じメニューでチャ レンジしたが、 まだまだ精

準優勝

ファイナルステージに出場した六つの宿泊施設の代表料理人と審査員

淡路島洲本温泉 海月舘

から塩やしょうゆまで淡路月館の人気メニュー。具材 の野菜、紅葉鯛をベースに島の朝鍋スープも、淡路島 島産にこだわりを見せる。 作る。野菜は、栽 を加えて味に変化をつける カメや島内産レモンピ いる。

「朝から笑顔になれる料

るほど反響が大きい。3回い』という問い合わせがあ『朝ごはんだけを食べた理を提供している。今は、 ●代表料理人・河津啓佑料 など楽しさに工夫を入れて

出和幸料理長



●代表料理人・岡 変わる。 を目指し、 やり方や練り方で味が毎回 しい素材は、仕込みの

第3位 箱根湯本温泉

をしていってほしい」

だ。ぜひ楽しんでほしい」食べることができる味付け

20

楽天トラベルは11月 21日、「楽天トラベル

第6位

ホテル

季の座

(三重県)

谷区)前の広場とホ

。 三 ご 。

ションによる自己PRの &楽しさ③プレゼンテ

は、

朝ごはんのセー

プレゼンテーションで

ポイントのほか、

宿泊施

天本社ビル(東京都世田

「セカンドステージ」を楽

で開催し、最終審査「フ

むベスト6を決定した。 ァイナルステージ」 ル2017」の二次審査

朝ごはんフェスティ

替わりの錦木盛り」 、「下仁田ねぎ」 「花紋流季節、一クと下仁田 ている。神田川氏は「料理「引き算の料理」を目指し るなど、調味料に頼らなど 特の匂いを抑える工夫をす 箱根 (神奈川県) こんに

葱の香味汁」

「富士山ポー

る」と評価した。 宿では、温かいも から作っている のを温かいうちに 会で日本一となり、朝い。2012年の第1 えることは難しかった。今が多い中、料理の内容を変 えることは難しかった。 ことをやったので悔いはな んを目当てに来てくれる人 朝ごは

ぜご飯』」

バイキングからの『炙り混ふんわりだし巻き』「干物

K

900を超える宿泊

実

の宿泊施設がセカ

統芸能の紹介などで個性 設の特徴や出場地域、

際の宿泊者の口コミ評価 施設がエントリーし、

ンドステージに参加し

豊かなアピー

ル合戦が行

れれ た

から選ばれた都道府県代

「三重の旬材・伊勢海老

を食べて育った地元のブラ

だし巻きは、桑の葉など

派手な装飾など必要のない 朝食はシンプルなもので、 がポイント。そのままでも ものをいかに引いていくか ブラッシュアップするか。 の課題は、現状からいかに

を一度に味わうことができや貝柱も入り、三重の味覚

だし巻きの中には伊勢エビ

る。ホテルでは、朝食ビュ

白熱の「セカン

ラマ

-の山崎佳氏ら特別

人気朝ごはんインスタグ

セカンドステージは、

審査員と一般募集で集ま

による試食、投票を実施。 った審査員500-

ッフェで提供して

いる。



なげなければならないし、「地産地消にこだわってく 今後も頑張りたい」 ●代表料理人・中西真総料

ブに分かれ、

各施設のプ 6クル

般審査員は、

てから、野外に並ぶキッレゼンテーションを聞い

チンカーで調理された朝

全国47の宿泊施設が参加

が参加した

般審査員50

### 「モンブラン仕立ての明 け、和洋折衷の工夫を見せ イル・パラッツ にパティシエが関わったこ オ 「朝ごはんの料理づくり

12月21日にファイナルステージ開催

のファイナルステージが12月21日、服部栄養専門学校(東京都渋谷区)

全国の宿泊施設の中で、宿泊客に日本一の朝ごはんを提供する宿泊施設を決める「楽天トラベル朝ごはんフェスティバル2017」

で開かれた。

(ウェブ投

名誉会長、日本食普及の親

坂井宏行(「ラ・ロシェ

ルオー 善大使)

ナーシェフ)

オーベルジュ

鈴鐘

(福島県)

生湯

磐梯熱海温泉

離れ

の隠れ宿

・神田川俊郎(「神田川本店」店主、全日本調理師協会

第4位

【審査員】

2017年は1900以上の宿泊施設が「『朝ごはん日本一』の宿」の称号を目指してエントリー。

茶碗蒸しのHYBRIDス 唯一の洋風朝ごはんを提 モンブラン風のおしゃ 合的に高い評価を得た。 た水炊きスープには、見た 味とも坂井氏は絶賛し

●代表料理人・山本大輔チ ーフパティシエ

N菜を煮込んだ水炊きス

作りの技法で鶏ガラや

のジュレとともに盛り

ンス料理の

「フォン・ブラ

なポテトサラダと、フラ

見た目にデ レンチの技法を駆使 そり、味も女性が好むようわった。見た目で食欲をそ とがポイント。 なものを多めに使い、 のような見た目にはこだ 一見デザ

完成したものを作った。 腹がいっぱいになるようなスマンにも一つ食べたらお どう使うかを考え、 朝ごはんを食べないビジネ フレンチの技法を ハ。おハンハミましず明一朝の元気につながってほし

ホテルイン鶴岡

った。明日の天気は変える・5、いや0・3の違いだ「今日は接戦だった。0 神田川氏総評 夢につながると思う」 めてくれる。健康にその日し、一日のエネルギーを高 番にしっかりとリセット を過ごす繰り返しが大きな 「今日は接戦だった。 おいしいごはんが朝一

チのスープを水炊きにア

日本一の朝ごはんが決定

工夫を高めてさらなる発展あったかみがあった。創意 さんの料理には、華やかさ、は変えることができる。皆ことはできないけど、料理 たもの。浜内氏は 豚や野菜をふんだんに入れ

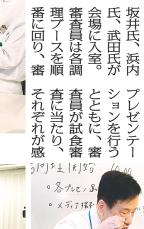
「汁に雑

しみ出た一杯。前の夜に飲ろんな食材から出ただしが んだ後でも朝からおいしく ●代表料理人・小野孝料理 「芋っこぼた餅汁は、





プレゼンテーションと試食審査



ごはんと宿泊 施設、食材の た後、料理人らが自慢の朝

味を確認する神田川氏

# イル・パラッツォ(福岡県)が「モンブラン仕立ての明太子ポテサラ」「水炊きと茶碗蒸しのHYBRIDスープ」で栄冠を勝ち取残った6施設が、朝ごはんを2品ずつ用意。各施設の料理人がその場で調理し、専門家らが実食審査を実施した。審査の結果、ホテル票および口コミ評価による審査)、セカンドステージ(一般の審査員500人以上と特別審査員2人の試食、投票による審査)を勝ち ャーカンパニー プレジデント)・武田和徳(楽天株式会社常務執行役員 ライフ&レジ 浜内千波(料理研究家)

らはコンセプトを変えずでいろいろ作った。これか るようにしたい」 朝食を目当てに来てもらえ 食べられる朝食を提供し、 朝からヘルシーにおいしくに、アイデアで考えたい。  $\Diamond$ 

理した。おかゆは、湯葉でが、ギリギリの火加減で調

る、神田川氏、 審査員であ 業を行う中、 回りながら作 が忙しく動き

あっさり食べられる」

モンに火を通すのは難しい

「今後も精進する。サ



の秋から冬を彩るだし」 だ芋っこぼた餅汁」「山形 「鳥海山伏流水で煮込ん

1

....

(山形県)

「芋っこぼた餅」に三元 山形県の郷土料

と評価した。 甘みがある。

芋とごはんの相性も抜群」味がなく、甘みがある。甲

番に回り、 47

キッチンカーでできたて の朝ごはんを用意 いしさ②視覚的な美しさ審査項目は①料理のお ごはんを受け取り試食、 審査、投票を行った。

#### ※五十音順、 敬称略 葉と旬の魚介の朝粥」 ■「メイプルサーモンとホ タテの木の実焼き」

い中、朝に体を冷やしてまを使用。生で食すことが多武隈川メイプルサーモン -モンは、地元の「阿

は「サ

アップした。

料理人たちは審査員の厳

各宿泊施設

ら作業を続ける一方、料理しい質問に受け答えしなが

会場がヒ

シスタントら の料理人とア

のアピールポイントを売り

5

磐梯熱海温泉

4、ホテル季の座

込んだ。

調理時間が終わりを迎え

6、隠れ 本学

テル イル・パラッオーベルジュ鈴鐘 梯熱海温泉 離れの

ホテル

ツォ

たものを提供する。坂井氏 ●代表料理人・槻田知己料 しい」と評価した。 -モンが本当におい

しくないことから、

まなざしに変

一気に

る服部栄養専門学校に集ま ち。 六つの宿泊施設の調理人たけて全国各地から集まった 道具などを運び込んだ。調 自慢の地元食材や調理 当日の朝は、会場であ 理が始まると 誰もが真剣な

はどこなの ど調理方法や食材について 使うの?」な 理器具はどう 聞くほか、実際に作られた 「この調

調味料を口にし、何のだし を使っているかなど質問を 想を述べた。 番は次の通り。 プレゼンテ

3、淡路島洲本温泉 2、箱根湯本 ホテルイン鶴岡 海月

ーションの順

料理人が食材をアピール



査項目を確認 しながら、 厳し く審査する坂井氏

