

楽天トラベル 朝ごはんフェスティバル®2017

“朝ごはん日本一”の宿が決定!!

優勝は「ホテル パラッツォ」

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」のファイナルステージが12月21日、服部茶藝専門学校(東京都渋谷区)で開かれた。

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。ファイナルステージ(ウエブ投票および口頭審査)による審査、セカンドステージ(一般審査員500人以上と特別審査員2人の試食、投票による審査)を勝ち残った6施設が「朝ごはんを一品ずつ用意、各施設の料理人がその場で調理し、専門家が審査を実施した」審査の結果、ホテル・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HYBRIDS」を出品し、審査員から「おいしい」「おいしい」「おいしい」といった声があふれた。

12月21日にファイナルステージ開催



【審査員】

- ・神田俊郎(神田川本店 店主、全日本調理師協会 名誉会長、日本食普及の親善大使)
- ・坂井宏行(ラ・ロシェル オーナーシェフ)
- ・武田和徳(楽天株式会社執行役員 ライフ&レジャーカンパニー プレジデント)
- ・浜内千波(料理研究家)

※五十音順 敬称略

優勝 ホテル パラッツォ (福岡県)

●「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HYBRIDS」

唯一の洋風朝ごはんを提供。モンブラン風のおしゃれなポテサラと、フランス料理の「フォン・ブラン」の技法で鶏ガラや野菜を煮込んだ水炊きスープを提供。茶碗蒸しやポン酢のジュレとともに盛り付け。

「朝ごはんの料理づくりは、和洋折衷の工夫を見せたい」と、坂井氏は、見た目もポイント。一目でわかるように、見栄えを考えた。朝ごはんは、朝ごはんをテーマにした、アイデアを考えた。朝ごはんは、朝ごはんをテーマにした、アイデアを考えた。

見た目にデザート感をフレンチの技法を駆使

朝ごはんを食べないビジネススマンにも「食べたらお腹がいっぱいになるような完成したものを作った。水炊きは、フレンチの技法をどう使うかを考え、フレンチのスープを水炊きにアレンジして、水炊きのスープ」



日本一の朝ごはんが決定



武田和徳氏

◎「朝ごはん日本一」の宿までの道のり

楽天トラベルが、旅における「朝ごはん」に注目し、日本全国の宿泊施設を提供しているお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まった「朝ごはんフェスティバル」。

8回目を迎える今年、47の都道府県から1900以上の宿泊施設が参加し、自慢の「朝ごはん」を競った。

ファイナルステージは、各宿泊施設が出品した12品の朝ごはんを4人の審査員が試食。「おいしい」「コンセプト」「表現力」「独創性」「地域性」「朝ごはんとしての適切性」「技術」といったポイントで審査し、順位を決定した。

●「馬の朝鍋スープ」

●「島根の朝鍋」

●「箱根湯本温泉」

●「三重的旬材」

●「鳥海山伏流水」

●「鳥海山伏流水」

●「三重的旬材」

●「鳥海山伏流水」

●「鳥海山伏流水」

●「三重的旬材」

●「鳥海山伏流水」

●「鳥海山伏流水」

白熱の「セカンドステージ」

20、21日(楽天トラベル朝ごはんフェスティバル2017)の二次審査「セカンドステージ」を楽天本社ビル(東京都世田谷区)前の広場とホール「ファイナルステージ」に進むべく6施設を決定した。

1900を超える宿泊施設がエントリーし、実際の宿泊者の口コミ評価から選ばれた都道府県代表の47の宿泊施設がセカンドステージに参加した。

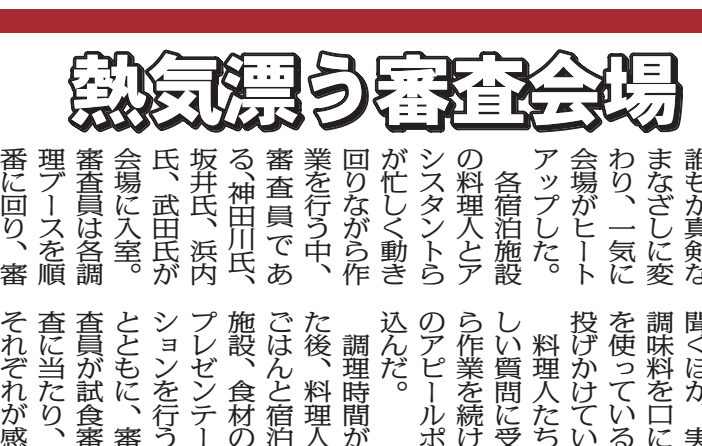
セカンドステージは、人朝ごはんインスタグラム(Instagram)の山崎佳氏特別審査員と一般審査員が集まった審査員500人以上による試食、投票を実施。一般審査員は、6グループに分かれ、各施設のプレゼンテーションを聞いてから、野外に並ぶキッチンカーで調理された朝ごはんを受け取り、試食、審査、投票を行った。

審査項目は①料理のおいしさ②視覚的な美しさ③楽しさ④プレゼンテーションによる自己PRの3つ。

プレゼンテーションでは、朝ごはんのセルブスポイントのほか、宿泊施設の特徴や出場地域、伝統芸能の紹介などが行われた。



審査員が料理の工程を確認



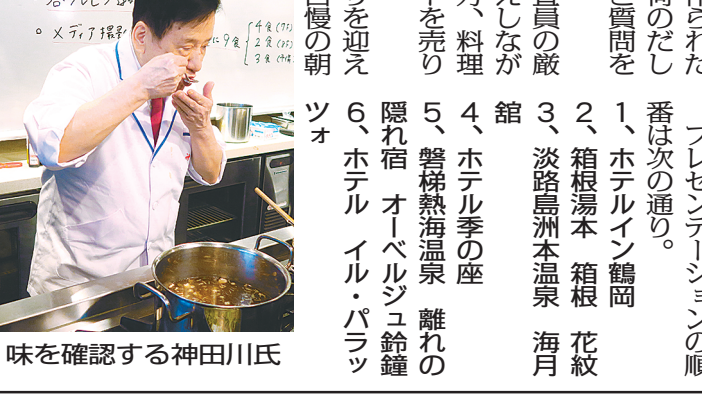
味を確認する神田川氏



料理人が食材をアピール



プレゼンテーションと試食審査



味を確認する神田川氏



料理人が食材をアピール