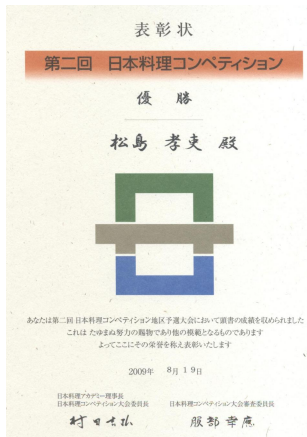


News Release

2009年9月



第2回日本料理コンペティション 九州沖縄地区予選 優勝 2010年2月決勝大会出場へ 和食堂 山里 料理長 松島 孝吏



ホテルオークラ福岡(福岡市博多区)2F「和食堂 山里」で料理長を務める松島 孝吏(まつしま こうじ)が、平成21年8月19日に行われた日本料理アカデミー主催の第2回日本料理コンペティション九州沖縄地区予選で優勝しました。

今回のテーマは「祝い」(人生儀礼における「慶び」を表現する)。松島は『博多 男の子の祝い、出世を願う』と題し、汁物(煮物椀)、焼物、煮物(炊き合わせ)の課題3品を考案、制限時間3時間を使い4名分の銘々盛を仕上げました。九州沖縄地区で優勝した松島を含め、全国6地区から予選を勝ち抜いた料理人15名が、来年2月に京都で行われる決勝大会へ出場します。

《予選出展料理》



①



③

- ①ふくコンソメ仕立
- ②福子錦焼
- ③小鯛と赤飯俵煮



②

第2回日本料理コンペティション決勝大会概要

開催日：平成22年2月17日(水) 京都にて

審査：当日に食材を提示(ブラックボックス形式)

7種以上の品数で松花堂弁当を考案、4名分を銘々盛で仕上げる
制限時間/献立作成30分、準備30分、調理3時間

日本料理コンペティション

全国の料理人を対象に、日本料理の専門知識・技術の研鑽、職業人としての資質の向上、JAPANブランドとしての日本料理の新しい価値創造への貢献を目的に開催される。

松島 孝吏(まつしま こうじ) 和食堂 山里 料理長

1970年生まれ。

1988年ホテルオークラ東京に入社。2004年7月ホテルオークラ福岡 和食堂 山里 料理長に就任。和食の古いしきたりを尊重しながら試行錯誤を繰り返して、素材にこだわった新しいものを創作し続けている。

和食堂 山里(2F)

九州各地の新鮮な海・山の幸を使った季節感あふれる会席料理や、自慢の鍋料理などを提供。旬の素材を揚げたてでお楽しみいただける天婦羅カウンターや茶室もある。



この件に関する取材・お問い合わせ
ホテルオークラ福岡
経営企画室 経営企画2課 木村・松尾
TEL：092(262)1883 / FAX：092(262)3634
URL：www.fuk.hotelokura.co.jp

Hotel Okura
FUKUOKA