

2025 年 11 月 18 日

報道関係者各位

東急リゾート＆ステイ株式会社

全国 179 名の料理人が腕を競う 東急リゾート＆ステイ社内料理コンクール「ごちそうレシピ 2025」開催 地域食材×米粉で新たな逸品が誕生

東急リゾート＆ステイ株式会社（東京都渋谷区、代表取締役社長：栗辻 稔泰、以下「当社」）は、当社が運営する全国のホテルやレストランに勤務する料理人を対象として社内料理コンクール「ごちそうレシピ 2025」を開催いたしました。

8 回目となる今回は、過去最多となる 179 名がエントリー。一次審査を通過した 8 名が、2025 年 10 月 2 日（木）にセルリアンタワー東急ホテルで開催された実食選考会に出場し、最優秀賞 4 名が決定いたしました。審査は、「洋食部門」「和食部門」「デザート部門」、そして今年新設された「料理長部門」の計 4 部門で行われ、受賞作品は今後、各ホテル・レストランで提供される予定です。



■世代と地域を超えて、米粉×地域食材の個性豊かな料理が続々登場

「ごちそうレシピ」は、若手からベテランまで多様な世代の料理人が、指定食材と地域の食材を活かしたオリジナリティ溢れる料理を競い合うコンテストです。

今年は「料理長部門」「和食部門」「洋食部門」「デザート部門」「ゴルフ/スキー部門」の 5 部門で応募を受け付け、一次審査を通過した計 8 名がセルリアンタワー東急ホテルで実食審査に臨みました。審査員には、東急グループ総料理長 セルリアンタワー東急ホテル名誉総料理長の福田 順彦氏、当社社長の栗辻など計 6 名が参加。厳正な審査の結果、「ゴルフ/スキー部門」を除いた 4 部門で最優秀賞が選出されました。

今回応募された料理は、今年の指定食材である「米粉」と地元食材が見事に融合し、見た目も味も個性豊かなメニューばかり。各ホテルのレストランでも提供予定のため、全国の施設で新たな“ごちそう体験”をお楽しみいただけます。

今後も当社は、こうしたチャレンジの場を創出し、料理人の技術・サービス向上を支援するとともに、皆様に新たな食の喜びを届けてまいります。

■最優秀作品

【料理長部門】東急ハーヴェストクラブ有馬六彩&VIALA 金田 貴之

『米粉のピアディーナ生地で包んだ兵庫県三田ポークの煮込みとレモン香るグレモナータ トマト白玉をしのばせて』



<受賞作品についてのコメント>

米粉を使ったピアディーナ生地を主役に、兵庫県産三田ポークを柔らかく煮込んで包み、レモンとイタリアンパセリの爽やかなグレモナータソースが全体を引き締めます。

淡路玉ねぎの甘みとコク、トマトペースト入り白玉の酸味・彩りなど、計算された味わいの連鎖が楽しめる一皿です。



【和食部門】東急ハーヴェストクラブ那須 保坂 晋史

『八汐鱈と湯葉のとろろ米粉寄せ 蕪淡雪 柚子銀飴』



<受賞作品についてのコメント>

那須にうっすらと積もる雪景色をイメージし、口に含むと雪のようにとろける柔らかな食感が楽しめます。食べ進めると、下層にしのはせた八汐鱒の米粉寄せの華やかなピンクが現れ、目にも美しい構成が魅力。

栃木県出身の料理人が、地元の米粉、八汐鱒、湯葉を使用した郷土愛あふれる一皿です。



【洋食部門】東急ハーヴェストクラブ那須 青田 光

『大田原産黒米のムース じゅうねんの香』



<受賞作品についてのコメント>

乾杯シーンを思わせる華やかなアミューズ。古代米の一種である黒米を火入れし、生クリームと合わせて淡い紫色のムースに仕上げ、カクテルグラスに流し込みました。

料理人の出身地・福島県の郷土料理「しんごろう」をオマージュし、えごまの葉のピューレにじゅうねんみそをあわせた、親しみのある香ばしい泡とともにいただきます。



【デザート部門】東急ハーヴェストクラブ軽井沢&VIALA 小林 もえ

『米香 〜浅間山のフォンダン〜』



<受賞作品についてのコメント>

フォンダンに上新粉と白玉粉を使い、もっちり感とサクサク感を表現。アイスやクランブルにも米粉を使用し、地元・軽井沢の「カモシカシロップ」がアクセントとなる、3年連続受賞のシェフが手がけた話題のデザートです。



■東急リゾート&ステイ株式会社について

東急リゾート&ステイは、「東急ステイ」「東急ハーヴェストクラブ」、受賞歴を誇る「鬼怒川溪翠」や「[ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts](#)」などのホテルをはじめ、ゴルフ場、スキー場、別荘、EC事業など、全国で100を超える施設を運営しています。

1960年代から別荘管理やゴルフ場運営を手がけ、1980年代にはスキー場および東急ハーヴェストクラブの運営受託を開始。1990年代には「東急ステイ」を立ち上げるなど、長年にわたり多彩な施設運営を展開し、現在では国内外から年間約680万人にご利用いただいています。

豊富な実績とノウハウ、地域・企業・行政などとの強固なネットワークを活かし、日本各地の魅力を伝え、すべてのお客様に新しい”楽しさ”と”体験”を提供することを目指しています。

Contact us 本件に関する お問い合わせ先	東急リゾート&ステイ株式会社 FB・サービス企画推進統括部 FB企画管理部 担当：田中 E-mail：rest-eigyo@tokyu-rs.co.jp
--	---