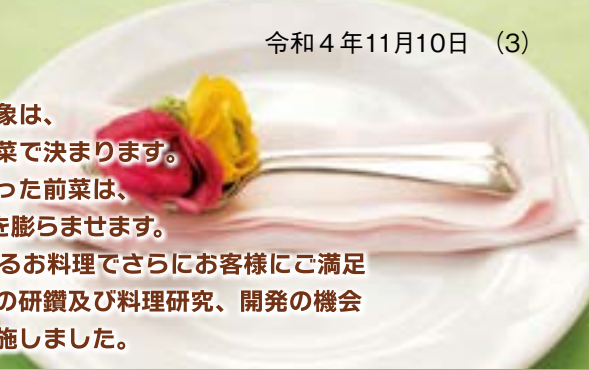


# 泊 TOMATTOKU まっ得!

KKR Hotels & Resorts

会席料理やコース料理の第一印象は、最初にお召し上がりいただく前菜で決まります。味わいだけでなく見栄えにも拘った前菜は、続いて提供される料理への期待を膨らませます。令和4年9月、KKR では提供するお料理でさらにお客様にご満足いただくため、調理職員の技術の研鑽及び料理研究、開発の機会として前菜料理コンテストを実施しました。



## 前菜料理コンテスト 結果発表

テーマは、8月、9月の会席(コース)料理における最初の一品 応募51 作品の中から選ばれた最優秀作品はこちら!



カボチャと 紅はるかのサラダ

パルメザン サブレ

パルサミコ ソース

キノコのテリーヌ

カボチャのムース

イチジククリームチーズ

ズワイガニとアボカドの ガトー仕立て

ビーツジュレ

暑い夏から涼しい秋へと季節が移る中、月が一層綺麗な時期になっていく様子を一品に表現しました。量的に多く見えますが、太陽はサラダ感覚、月はアミューズの要素を取り入れ食感も楽しめるように軽く仕上げています。

今回はフランス料理での受賞となりましたが、山田さんはパイやクッキーなどの菓子にも精通しています。

コンテストに参加させていただいたことで色々勉強になりました。



KKR ホテル熊本 総支配人 倉科 一郎

KKR ホテル熊本 山田 崇貴



8月残暑を太陽に

ズワイガニとアボカドを二層にし、情熱の赤をビーツのジュレで表現しました。

9月初秋を月に

パルメザンチーズのサブレ生地を三日月に見立て、イチジクのクリームチーズ、カボチャとサツマイモのサラダを乗せてキノコのテリーヌに重ねました。

優秀賞  
KKR  
ホテル大阪  
秋の夜《9月》  
中井 康祐 作



2022年9月10日  
が中秋の名月となる  
ので月を主に、徐々に  
深まっていく秋の夜を  
イメージして作りました。  
SNS 映えなどを考慮して、利用者に  
分かりやすいように、雲丹ムースに  
ウサギ、杵、白もち米を配置しました。

中井料理長は、6月に  
リニューアルオープンした  
「日本料理 聚楽庵」で  
調理責任者を勤めています。  
10月から再開した朝食バイ  
キングもおすすすめです。



KKRホテル大阪  
総支配人 高木裕一

KKRホテル大阪  
日本料理 聚楽庵  
料理長 中井康祐

今以上に見た目も良く  
味も美味しい料理を目  
指し、更に精進して参  
ります。

- 献上
- 雲丹ムース
- 萩飯むし
- 若い栗
- 銀杏丸十田舎煮
- 菊菜と占地の浸し
- すすき牛蒡
- 金時草炙り鯖巻き
- 野菜煎餅



地元のお客様、地方からお越しになる  
お客様にも気にいっていただける料理  
を常に心掛け献立を書いています。  
今回は重陽の節句の頃を想定し献立を  
書きました。  
地元産の野菜、天草で水揚げされた魚  
介等を中心に名残の物、旬の物、走り  
の物を熊本の調味料を使用し調理した  
物を盛り込みました。

優良賞  
KKR  
ホテル熊本  
残暑安らぐ頃の  
熊本漫遊会席  
畑 具和 作



畑料理長は、厚生労働  
大臣賞も受賞しています。  
コロナ禍では、高校生と  
一緒に完成させた弁当が  
テレビ番組で取り上げら  
れました。

審査のコメントや  
他の作品が、今後の  
参考になりました。



KKRホテル熊本  
総支配人 倉科一郎

KKRホテル熊本  
料理長 畑 具和

- 献上
- 蓮根と木ノ実の  
焼き豆腐
- 赤茄子と天草大王の  
煮凍り
- 水前寺海苔と  
湯葉の山椒浸し
- 柿と椎茸の白酢和え
- 栗と海老の菊花揚げ
- 水前寺菜 鱧月冠
- 串 蛸豆酪焼と  
季節の野菜

前菜料理  
コンテストの  
審査方法

**一次審査**  
調理の専門家による審査及び  
KKR ホテルズ&リゾート本部で  
の審査により 15 作品を選出

**二次審査**  
宿泊施設的全職員を対象とした  
ウェブ投票及び担当常務理事に  
よる投票により最終的な順位を  
決定

**特別賞**  
一次審査で選出された 15 作品  
のうち、上位 3 作品以外の中から  
特色のある 2 作品を KKR ホテル  
ズ&リゾート本部において選出

※公平性に配慮し、厳正かつ慎重に行いました

特別賞

KKR  
ホテル熊本  
美ら華拼盆  
兼行辰広作



献立

蝦膠栗菓子  
エビあんのいが栗仕立て  
法連草のゴマソース和え

椒麻小鮑仔  
小鮑の椒麻ソース掛け

宮保星鰻魚  
アナゴの開き宮保甘辛炒め

沙羅津海鮮  
甲イカとホタテの  
サラダ野菜仕立て

金陵南乳鶏  
鶏モモの南乳焼

明盧蜜叉焼  
叉焼焼き

醬爆碧加瓜  
ナスの豚挽きと  
芽菜の味噌炒め

中華の料理人としての技法を用い、オリジナルのソースで食材を引き立て、味のメリハリを付けました。ポーションを小さく華やかに仕上げたインパクトある一皿です。

特別賞

KKR  
山口あさくら  
実りの秋  
富田太郎 作



献立

甘鯛けんちょう  
包み焼き

月見丸十

河豚うさぎ手毬

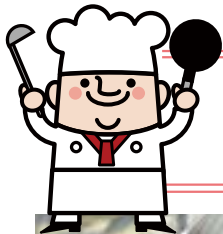
蓮根いとこ煮

焼湿地 菊花和え

鶏肝松風

すすき牛蒡

丸十は「満月」、蓮根いとこ煮は「紅葉づいた山々」、河豚手毬は「うさぎ」、鶏肝松風は「杵」、牛蒡で「すすき」をイメージしながら、地元の食材、郷土料理などを取り込み作成しました。



## 料理人に聞く! 第三回

★不定期に料理人を紹介します

KKR ホテル熊本 中国料理長  
兼行辰広



兼行辰広 かねゆきたつひろ  
KKR ホテル熊本中国料理長  
出身地 福岡県  
経歴等  
青年調理士全日本中国料理  
コンクール金賞・  
世界大会銀賞  
日本中国料理協会功績賞  
アーバンリゾーツ昭和の森  
料理長  
京鼎樓料理長  
西武文理大学非常勤講師



### 世界大会では銀賞でしたわ

国内大会のチャレンジ3回目、香港で行われた決勝戦で金賞となり、マレーシアの世界大会に出場することができました。

当日の出場者は10名、国によっては多額の報奨金が出ていたり、それぞれの国の名誉を背負って出場したライバルの熱意と技術力の高さに驚くばかりでした。

大会当日はオープンのタイマーの時間を勝手に変えられるなどトラブルもありましたが、銀賞を頂くことができました。

この頃から香港への憧れが強まり、足繫く通っています。

### 学校で講師をされたり 幅広い活動をされていますね

教員の資格を取り、学生に中華料理を教えたりと若い世代とも交流してきました。

料理教室や賞味会といったイベントを何度も行い、多くのお客様と話をしてきたことも大いに勉強になりました。

現在は、地元の国立病院と共同で、制限のある病院食をいかにおいしくし、患者さんに喜んでもらえるかチャレンジしています。こういう取り組みを通じて料理人としての幅を広げることができればうれしく思います。



国立病院機構 熊本医療センターにて

### 座右の銘を教えてください

龍馬精神（ロンマーチェンセン）です。中国語で、龍のように天に



牛フィレ肉の巢籠盛り  
ハニーベッパー仕立て



のぼり馬のように走り続ける不撓不屈の精神のことをいい、いつまでも意気軒高でいたいと思っています。

ベテラン世代になると「今の若い奴は…」と言う方もいますが、彼らの才能を認め、また彼らに負けないような気持ちでこれからも色々な仕事に取り組んでいきたいと思っています。

### 味わいの刻コース



# 初冬からの 前菜コンテスト入賞施設がおすすめします 贅沢グルメ宿泊プラン

季節感や旬の食材を大切に料理を作っているため、前菜料理コンテスト受賞作品と全く同じではありませんが、KKRの料理人が作った美味しいお料理をご堪能ください

**＋入湯税** このマークのついた施設は別途入湯税(1泊あたり150円)をお預かりします

宿泊施設の情報はホームページを [kkrrホテルズ](#) 検索



**大阪府 森之宮 KKR ホテル大阪** 大阪府大阪市中央区馬場町2-24  
眼前に大阪城公園の緑が広がるシティホテル ☎06-6941-1122

料理長から感謝の気持ちを込めて特別会席を！  
**日本料理 聚楽庵 リニューアル記念 感謝会席プラン** A5ランク国産牛のステーキ付

1泊2食	平日	土・休前日
1室2名	<b>14,000円</b>	<b>15,500円</b>

- ★前菜料理コンテストで入賞の食材の一部を使った前菜付
- ★国産A5ランクロースステーキ付
- ★食後のコーヒーをサービス



条件 11/10～11/30(月曜日を除く) / シングル利用はプラス1,000円、トリプル利用は1,000円引 / 1名様プラス500円で大阪城側客室

※1泊9,020円以上の場合は別途、宿泊税(1泊あたり100円)をお預かりします

**ボーネルンド プレイヴィル 大阪城公園** **ボーネルンド プレイヴィル 大阪城公園1dayパス付プラン** 12/30まで  
1泊素泊まり1室2名 7,000円～8,650円  
★小学生までのお子様は添い寝の場合は無料  
★保護者1名+子ども1名2,300円相当のボーネルンドプレイヴィル大阪城公園1dayパス付

**山口県 湯田温泉 KKR 山口あさくら** 山口県山口市神田町2-18  
PH9.2トトロ自家源泉で高評価の隠れ家温泉宿 ☎083-922-3268

本場山口のふくはぶちうまいけえ、食べてみんさい！  
**特別前菜 河豚づくし会席プラン**

1泊2食	平日	土・休前日
1室1名～	<b>19,050円</b>	<b>21,050円</b>

- ふく皮(鉄皮)三種盛り
- 前菜コンテスト特別賞 前菜
- 虎ふく刺し 他季節の二種盛り
- ふくちり蒸し
- ふくしゅうまい
- 国産牛ヒレステーキ
- ふく唐揚げ
- ふく釜飯
- 赤出汁 ●香の物
- 季節のデザート



特別賞 前菜料理コンテスト特別賞受賞記念  
前菜コンテスト特別賞を受賞した前菜をご用意します  
※電話で「KKR11月号を見た」とお伝えください

**熊本県 熊本 KKR ホテル熊本** 熊本県熊本市中央区千葉城町3-31  
熊本城を目前に臨み、繁華街まで徒歩7分 ☎096-355-0121

前菜料理コンテスト入賞の料理人イチオシ **ちょっと贅沢な 選べるディナーのお泊りプラン**

■お1人様あたりの組合員料金

1泊2食	1室2名～
平日	<b>13,250円</b>
土・休前日	<b>14,250円</b>

特典 滞在中の駐車料金無料  
条件 11/10～4/30(12/31～1/2除く) / ツインルームは1名様プラス1,000円で城側客室に変更可  
※レストラン定休日、貸切等がございますのでご確認のうえご予約ください

食事 夕食は、和・洋・中からお選びください  
※メニューは季節や仕入状況により変更する場合があります

**旅の朝ごはんプラン**

1泊朝食付 1室2名～	
平日	<b>6,900円</b>
土・休前日	<b>7,900円</b>

※1室1名様利用はプラス100円～ ※12/31～1/2除く



**中華** イセ海老や牛フィレ肉を使った中華ディナーコース



**洋食** オマール海老や味彩牛を使った西洋ディナーコース



**和食** 熊本の郷土料理を取り入れた季節会席

※プラン料金は、特別な表記がない限りオプション等追加料金もお一人様あたり(消費税込)の料金です ※お問合せご予約は、直接各宿泊施設へお電話ください(「KKRを見て」とお伝えください)  
※特に明記のない場合、「平日」は日～金曜日、「休前日」は土曜日、祝日の前日と祝日の金曜日を指します ※B:客室内バス(お風呂)あり T:客室内トイレあり