

泊 TOMATTOKU まっ得!

KKR Hotels & Resorts

KKR では調理師の技術の向上、料理研究、開発の機会として、料理コンテストを実施しました。弁当は食べる楽しみだけでなく、蓋を開けた瞬間の見栄えも味わえる一品となります。

テーマは
弁当



料理コンテスト・結果発表

応募41作品の中から選ばれた最優秀作品はこちら!



当館は大阪城の桜が一番の魅力と思い、宴会場、茶室等で桜を見ながら食事を楽しんでいただくことを想像し、製作させていただきました。春の訪れを感じさせる彩の良い弁当を意識し、表現しました。



鮭味噌幽庵焼き

一寸豆花揚げ

竹の子、わかめ、高野豆腐の煮物

菜の花白和え

細出し巻

ホタルイカ、うるい、エリンギの酢味噌掛け

お造り(鯛桜葉重ね、湯葉、生麩)

ちらし寿司(海老、あさり時雨煮、さごし酢メ)

道明寺桜餅

お吸い物

春キャベツの浅漬け

鶏むねくわ焼き

鱈五色揚げ

桜花長芋蜜煮

うすい豆と桜海老の玉メ

大阪から受賞者が出たことは大変喜ばしく、小山君の日頃からの自己研鑽の賜物だと感じています。来春にはぜひこのお弁当を商品化させ、世に広めたいと思います!



この度はこのような賞をいただき、誠に光栄に思います。また、日頃よりご指導いただいております上司の方々に、心より感謝申し上げます。今回の受賞を励みに今後もより一層精進して参ります。

KKR ホテル大阪
総支配人 小林 正彦

KKR ホテル大阪
小山 満



幸せ彩る小箱

尾方 義明 作

マスカット大福

カスタードマロンパイ
モンブラン

百合根フラン

車海老芝煮

相模豚角煮

鮪あかもく
トロロ掛け

しらすお浸し

だし巻き玉子

鮭柚庵焼き

合鴨ロース煮

手毬寿司 ●茗荷 ●大根 ●梅人参 ●ラディッシュ
●蓮根 ●きゅうり

鯛梅肉大葉巻き揚げ串

尾方さんは何事にも柔軟に取り組み、向上心も高い方です。何より「お客様の喜び顔を一番大切」にする「心」が今回の受賞につながったものと思います。

これからも一つの仕事を大切に皆様に喜んでいただける料理作りに精進してまいります。

KKR 鎌倉わかみや
支配人 樋口 英輝

KKR 鎌倉わかみや
尾方 義明

蓋を開けた時に華やかさと温かみを感じていただけるような、彩り豊かな手毬寿司や旬の味覚がぎゅっと詰まった小箱です。マスカット大福とマロンパイモンブランのデザートで子どもから大人まで笑顔になれるお弁当に仕上がりました。



水前寺菜浸し
共ジュレ掛け

鰻ざく

鰻の一松揚げ

鱸のずんだ焼き

翡翠茄子と
胡麻豆腐博多

お造り 二種盛り

ローストビーフ
豆乳ソース掛け

とうもろこし
カステラ

穴子の押し寿司

優良賞
KKR
ホテル熊本

熊本の夏を彩る 旬彩游膳弁当

工藤 貴大 作

- 蛸柔らか煮
- 海老梅香チーズ
- 鰻の子二色寄せ
- 出し巻き赤もく鑄込み
- ミニトマトチーズあん
- 粟麩と蓬麩の二色田楽



生産者の方々の想いが込められた素材をどう活かすかを大切に、心を込めて仕上げました。

食べていただいたお客様に夏をより豊かで楽しいものにしてみたい。また、夏の魅力を引き立てるような料理を作る事を心掛けました。弁当箱は、熊本県伝統的工芸品一勝地曲げわっぱを使用。

当ホテルではコロナ禍でドライブスルー式テイクアウトを開始し、今でも注文があります。普段の仕事の成果が良い結果となって現れたと思います。

KKR ホテル熊本
支配人 倉科 一郎

KKR ホテル熊本
工藤 貴大

特別賞
KKR
ホテル東京
失われた天守閣弁当
松田 直生 作

失われた江戸城の天守閣に想いを馳せ、江戸城の礎を築いた太田道灌と、家康から四代將軍家綱（焼失時の城主）までの好物や逸話に因んだ食材をお城の形をした弁当箱に詰めてみました。



特別賞
KKR鳥羽
いそぶえ荘
海・山・川を楽しむ涼彩弁当
服部 鼓太郎 作

海のものには、地魚の造里を涼しげにジュレで仕上げ、山のものには旬の食材を色鮮やかに、川のものには、笹船に鮎とそうめん。蓋を開けた瞬間に夏景色が浮かんでくるような弁当です。



特別賞
KKR
ホテル熊本
初月～はつづき
志垣 利輝 作

メインには熊本名物のあか牛を柔らかくローストして丼物に仕上げました。3段の箱を1段ずつ開けると、会席料理のようなワクワクも感じられるように工夫しました。



特別賞
KKR
ホテル金沢
百万石弁当
徳本 裕次 作

移動中でも食べやすい様に、芋蛸南瓜や鴨コースには串を使い、食事は鰻と玉子焼き、蒸しズワイガニ、能登牛しぐれ煮の三色いなりにして彩り良く盛り付けました。



特別賞
KKR
ホテル熊本
百菜百味 中華王道
～県産食材の恵み
柏尾 善万 作

エビチリや酢豚などの中華王道メニューに県産食材を取り入れています。味付けに四川料理で使用するチューニャン（甘酒）を使うことにより、発酵した風味・自然の甘味・味の奥深さを加えました。



コンテストの審査項目

- ① 彩り、見栄えがよい弁当であるか
- ② 実際にお客様に提供可能な弁当であるか
- ③ お客様にご満足いただける内容であるか
- ④ 盛付、詰め方、衛生管理上で工夫を感じられる弁当であるか
- ⑤ 部屋食・会議食・テイクアウトなど多用途への応用が可能で、事前の盛付けや包装が可能であるか

KKRホテルズ&リゾーツ本部で上記5つの審査項目について採点を行い、上位入賞作品（1位から3位）を選出しました。

上位3作品に選ばれなかった作品から特色のある5作品を選出し、特別賞を授与しました。

※公平性に配慮し、厳正かつ慎重に審査しました



料理人に聞く!

★ 不定期に料理人を紹介します

第18回

KKR鎌倉わかみや
料理長 尾方 義明



尾方義明 おがたよしあき



料理人となったきっかけを教えてください

実家が寿司屋を営んでいて、子どもの頃から父の背中を見て憧れ料理人になりました。

休業時代の苦労話などがありましたら教えてください

最初に就職したのがカウンターの店でした。全ての作業をお客様に見られながらだったため、毎日が緊張感の中で仕事をしていましたが、常連さんにいろいろ声を掛けていただき、成長することができました。



得意な料理を教えてください

季節の羽二重蒸しです。旬の野菜をペーストにし牛乳、生クリームなどを合わせ蒸し、舌ざわりよくなめらかに仕上げた一品です。毎月の会席の先付けで提供しています。

料理をする際に特に気を付けているポイントを教えてください

まずは事故が起こらないように最善を尽くした上で、素材の持ち味を生かした味付け、調理法でお客様に感動していただけるよう料理しています。また、お子様に料理で夢を提供できるよう、味・量・内容のほか盛り付けにも工夫をしています。



現在の職場について教えてください

一泊二食をメインに朝食、ランチ、宴会、夕食を提供しています。最近では畑でラディッシュなどの野菜を栽培し、採れたてを朝食に出しています。ゆくゆくはキッズのお客様に収穫していただけるよう準備をしています。

KKR鎌倉わかみやおすすめ料理は何ですか

10月から地元ブランド食材を使用した横濱ビーフメインの会席と三崎まぐろメインの会席がスタートしました。黒毛和種で4等級以上の肉質を持つ横濱ビーフや新鮮



KKR鎌倉わかみや料理長

出身地 熊本県

経歴等

- 大阪・しゃぶ吉
- 福岡・日本料理やま岡
- ホテル日航熊本
- KKRホテル熊本まつり料理長
- KKRホテル東京

な三崎まぐろを、素材の味を生かした様々な調理法でお召し上がりいただける場所がおすすめです。



三崎まぐろ尽くし会席

料理コンテスト優秀賞のお弁当もお召し上がりいただけます! ★鎌倉散策の合間の昼食にぴったりの好アクセス

KKR鎌倉わかみ夜のランチメニュー

電車: 江ノ電・由比ヶ浜駅から
徒歩5分

車: 逗子ICから約10分

駐車場
無料

特別料理・会席料理
(前日17時までの予約制)

●ミニ会席 3,850円

●月替わり会席

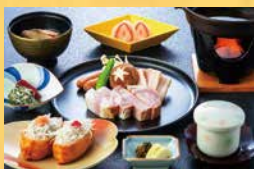
6,600円/8,800円/11,000円

KKR料理コンテスト
優秀賞作品
幸せ彩る小箱
3,300円

気軽なランチセット 各 2,200円



かまくら御膳(海鮮焼き)



かまくら御膳(鎌倉ハム)



しらす御膳



天ぷら御膳



KKR鎌倉わかみや1階

レストラン「有磯」

☎0467-25-4321

営業時間 11:30~14:30 (L.O.13:30)

※ご予約の際はメニューをご指定ください。
席のみのご予約は承っておりません。
※掲載の料金は消費税込です。

【最優秀賞】KKRホテル大阪「桜花彩弁当」

令和8年3月中旬~4月下旬に宴会場でお待ちしております

【優良賞】KKRホテル熊本「熊本の夏を彩る旬彩游膳弁当」

令和8年7月~8月に日本料理「まつり」でお召し上がりいただけます