

# 会報編集 各支部活動報告及び・支部インホームション

開催支部	福岡 県本部	福岡 支部	支部長名	山内 孝行
開催期日	2019年 2月 20日 水 曜日			
催事名	福岡支部主催 第14回 料理コンクール			
開催場所	福岡市 マリンメッセ福岡 岩田産業 秋・冬フードフェア 仮設コーナー			
参加人数	48名	料理33品 審査及び役員14名		
部門	金賞	銀賞	銅賞	岩田賞
菜の花 筍を使用した HOV料理	末岡洋二 タカクラホテル福岡	白澤祐太 ホテルオークラ福岡	石川紘規 タカクラホテル福岡	空閑聖彰 ソラリア西鉄ホテル
開きメゴチ 魚料理	末岡洋二 タカクラホテル福岡	長野 剛 シェフズながの	古賀勇氣 ソラリア西鉄ホテル	吉浦彩乃 ホテルセントラーザ博多
伊藤ハム イベリコ 肉料理	末岡洋二 タカクラホテル福岡	高野 司 ホテルセントラーザ博多	和田佳樹 ホテルセントラーザ博多	松本衆作 ホテルセントラーザ博多
ストロベリー 明信アヨーレ ト デザート料理	福山暁人 イルパラッツォ	崎村 卓 ホテルニューオータニ博多	吉浦真紀 タカクラホテル福岡	ホテルセントラーザ博多
コ メ ン ト	福岡支部主催の 第14回 料理コンクールを開催			
	ヤングシェフの指導育成を図り技術の向上指導に努めている。			
	毎年開催される大手業者の商談会場に司厨士協会福岡支部の特設を提供して頂き、地元の会員の切磋琢磨を図る場となり、本日4000名を超える来場者が有り誘致に相乗効果を上げている。			
	前回 金賞を受賞した魚料理(真貴聖也 オークラ)講習と試食コーナーを作り、大変好評を得た。			
	スポンサーの 岩田産業は 春・夏 と 秋・冬に フードフェアを開催し、洋・和・華等の外食産業界に新しい食材の紹介や、食情報の提供場所となっている。			
	スポンサーの岩田産業様、出品の各事業所、役員理事の皆さんご協力戴き有り難うございました。			
	☆表彰式の後、審査の総評を発表し会員の皆さんに今後、料理審査基準、要項を良く理解してコンクールに臨む大切さを話した。			
	☆次回 試食は 肉料理部門優勝の長野 剛(シェフズ・ながの)です。			
	☆福岡支部では、実践的なコンクール等も考えており若い会員などからも意見を聞き検討して行きたいと考えている。			
	ニュース送信者担当者	役職名 支部長 山内孝行	連絡先(TEL)	090-4986-1676
(公社)全日本司厨士協会西日本地方本部 御中		会報変種委員長		村田 政文





オードブル 1位



オードブル 2位



オードブル 3位



オードブル 4位



魚料理 1位



魚料理 2位



魚料理 3位



魚料理 4位



肉料理 1位



肉料理 2位



肉料理 3位



肉料理 4位



デザート 1位



デザート 2位



デザート 3位



デザート 4位



前回 魚部門1位 試食講習会



前回 魚部門1位 試食講習会2



表彰式