

# 会報編集 各支部活動報告及び・支部インホメーション

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 9月 4日 水 曜日			
催事名	福岡支部主催 第15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	45名	料理31品 審査及び役員14名		
部門	金賞	銀賞	銅賞	岩田賞
お刺身小さいわしを使用したHOV料理	石川紘規 タカクラホテル福岡	川島 志織 ホテルオークラ福岡	高嶋 大樹 タカクラホテル福岡	渡邊 悟志 西鉄グランドホテル
三陸産さんまを使用した魚料理	石川且大 西鉄グランドホテル	松本衆作 オリエンタルホテル福岡	松岡拓哉 タカクラホテル	亀井翔太 ホテル日航福岡
合鴨の骨付きもも肉料理	石川紘規 タカクラホテル福岡	白坂拓郎 イルパラッツォ	松岡拓哉 タカクラホテル	岩永洋明 イルパラッツォ
冷凍無花果デザート料理	中園 彰 グランドハイアット	野見山 匠 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	末岡洋二 タカクラホテル
コ メ ン ト	福岡支部主催の 第15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 金賞を受賞した肉料理(長野 剛 シェフズながの)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、例年料理オリンピック出場の舟木理事に総評をしていただき、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ていただいた。			
	☆次回 試食は 魚料理部門優勝の石川 且大(西鉄グランド)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 肉部門1位 試食講習会



前回 魚部門1位 試食講習会2

