

第34回 西日本地方食品産業創造展 料理コンクール 報告

開催	西日本地方本部		
開催期日	2024年5月15日（料理コンクール、青年フォーラム） 16日（料理講習会） 17日（北九州支部お土産販売）		
催事名	西日本地方本部主催 西日本食品産業創造展 地元の真鯛と特産品を使った魚料理コンクール		
開催場所	マリンメッセ福岡 仮設コーナー		
参加人数	70名	料理作品42品	審査及び役員30名 料理講習
順位	1位（金賞）	2位（銀賞）	3位（銅賞）
	オージービーフ料理 （九州大会） 中村 祐樹 唐津シーサイドホテル	丸井 宥人 鹿児島サンロイヤルホテル	相川 美佳 ホテルニュー長崎
			
今年の料理コンクールは、2年ぶりのマリンメッセ福岡での開催となった。 入場者は3日間で約23,000人であり、特に3日目は福岡の調理関係の学生が多く3日間で一番多い入場者数となった 今年は、初日に真鯛を使った魚料理の九州大会を行った。コンクール出場者の出品数は、42作品あり 各事業所も人手不足の中、コンクールに多数参加していただき 皆様のご協力に感謝します。 今回も他の作品を見て、どのように作成したのか等、作成本人に積極的に質問している光景が見受けられた 他の作品を見て、お互いに刺激し合えるような場になると良いと思います。 今回のコンクールでの注意事項として多くあげられていたのは、コンクールの要項の規定、注意事項をよく読み 申込書、料理基準表を提出前に再チェックし、料理名などフランス語を辞書で確認する事で、凡ミスによる 書類審査の減点は、かなり防げるとおもった。（申込書で記入ヶ所の未記入、支部長の名前間違いなど目立った） 青年フォーラムでは講師にホテルニュー長崎 ハイドレンジャー料理長に国際料理コンクールでの準備の大切さ 言語が違うアシスタントとのコミュニケーションの工夫など多くの学べるものが有り、より複雑になる労働環境のなか 現場でのヤングシェフの育成にも生かせることが多くあり、大変参考になる講演だった。			
コメント			
15日	地元の真鯛と特産品を使った魚料理コンクール（九州大会）42作品 テーマ「第72回プロスペールモンタニエ国際料理コンクール優勝について」 講師：ホテルニュー長崎 調理部 ハイドレンジャー料理長 鈴木 智宏 氏		
16日	過去の料理コンクール入賞料理パネル展示、協賛企業のパンフレット展示、司厨士協会の案内展示 料理講習会 講師：福岡支部副教育指導委員長 長野 剛 氏（シェフズ ながの） （新玉葱と筍の温製サラダ デュカ・スパイス風味）（博多真鯛のラグーとオレキエッテ） IHコンロをタニコー・サンスリー(株) に協賛としてお借りしました。		
17日	過去のコンクール入賞料理パネル展示、協賛企業のパンフレット展示、お土産品展示・販売（北九州支部）		
☆西日本食品産業創造展を終え協賛企業様、福岡支部、北九州支部の皆さんに感謝すると共に、各支部の 皆さんにも、ご協力いただき西日本地方本部の団結力を改めて感じました。ありがとうございました。			
ニュース送信者担当者	役職名 福岡支部支部長 山内孝行	連絡先 (TEL)	090-4986-1676



オージービーフ料理1位 (九州大会)



オージービーフ料理2位 (九州大会)



オージービーフ料理3位 (九州大会)



地産地消 福岡県 福岡支部



地産地消 大分県 大分支部



地産地消 福岡県 北九州支部

金賞 中山 裕樹 (唐津シーサイドホテル)

銀賞 丸井 宥人 (鹿児島サンロイヤル)

銅賞 相川 美佳 (ホテルニュー長崎)

表彰式



16日の 料理講習会



16日の 料理パネル展示



17日の 食器 お土産 展示

第34回西日本食品産業創造展 24'

マリンメッセ福岡会場 5月15日

魚料理部門 出品者名簿 展示番号(九州大会)

No	支部名	出展者氏名	年齢	勤務先店名	順位	点数
1	福岡	渡辺 悟志	25	西鉄グランドホテル		
2	北九州	金子 福人	26	ホテルクラウンパレス小倉		
3	福岡	松本 冬威	24	ANAクラウンプラザホテル福岡		
4	大分	伊藤 賢治	43	杉の井ホテル&リゾート株式会社		
5	福岡	中間 椎名	22	西鉄グランドホテル		
6	熊本	黒田 夏樹	39	司ロイヤルホテル	7	
7	福岡	築城 実琴	22	株式会社 ホテルオークラ福岡		
8	長崎	相川 美佳	29	ホテルニュー長崎	3	
9	福岡	大野 颯斗	24	ANAクラウンプラザホテル福岡		
10	熊本	川前 滯莉	20	(株)熊本ホテルキャッスル	5	
11	長崎	市来 利明	52	ハウステンボス株式会社		
12	福岡	江口 大貴	23	シークレットレストランK	7	
13	熊本	清水 竜弥	51	KKRホテル熊本		
14	佐賀	中村 裕樹	44	唐津シーサイドホテル	1	
15	北九州	古川 浩	44	JR九州ステーションホテル小倉		
16	長崎	武次 宏樹	30	ホテルニュー長崎		
17	福岡	谷川 咲和	21	オリエンタル福岡博多ステーション		
18	福岡	佐藤 壱弥	20	(株)ホテル日航福岡		
19	熊本	徳永 秀雄	41	マリーゴールド		
20	大分	本杉 晴也	36	杉の井ホテル&リゾート株式会社		
21	福岡	川路 龍成	27	(株)ホテル日航福岡		
22	北九州	山口 章	48	伽哩本舗 門司港レトロ店		
23	鹿児島	増田 裕一	53	(株)ホテル京セラ		
24	福岡	空閑 聖彰	30	ソラリア西鉄ホテル		
25	北九州	古川 浩	44	JR九州ステーションホテル小倉		
26	鹿児島	池之上 哲平	30	シェラトン鹿児島		
27	福岡	石川 紘規	32	ホテルJALシティ福岡 天神		
28	鹿児島	畠中 あやか	26	(株)ディアーズ・ブレイン グレイスヒル・オーシャンテラス	6	
29	北九州	大本 京子	32	JR九州ステーションホテル小倉		
30	長崎	小田原 宣晟	26	ANAクラウンプラザホテル長崎グラバーヒル		
31	鹿児島	丸井 宥人	26	鹿児島サンロイヤルホテル	2	
32	北九州	中村 圭介	38	JR九州ステーションホテル小倉		
33	佐賀	宮崎 修士	42	ハーバーテラスSASEBO迎賓館		
34	福岡	河野 有希	23	ソラリア西鉄ホテル		
35	宮崎	黒木 抗成	26	BISTRO1958		
36	福岡	斉藤 正浩	31	エントリーサービスプロモーション株式会社		
37	長崎	小倉 将暉	31	長崎マリオットホテル	4	
38	福岡	福田 将也	29	エントリーサービスプロモーション株式会社		
39	鹿児島	平野 綸太郎	31	株式会社T&Mフーズ 味が奏でる薩摩イタリアンマルコポーロ		
40	福岡	中田 璃奈	21	オリエンタル福岡博多ステーション		
41	鹿児島	永田 悠人	24	城山ホテル鹿児島		
42	福岡	古賀 千妃呂	21	オリエンタル福岡博多ステーション		
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
51						
52						
53						
54						
55						
56						
57						
58						
59						
60						

受付担当の方は 展示番号を伝え メニューとともに作品を展示するようお伝えください