

上手な料理コンテストの開きかた

エスクリ初の料理

7月24日に行われたエスクリ初の料理コンテスト「エスクリカップ」。この料理コンテストの様相をレポートするとともに、見事グランプリを受賞した、受賞者の声や同社でキッチングループ長を務める松崎亮輔氏に話を聞いた。



調理スタッフは約200名 社内料理コンテストを開催

エスクリ（東京都港区、渋谷守浩社長）では、社内料理コンテスト「エスクリカップ」を7月24日に開催した。

同社では、ドレス、フラワー、ヘアメイク、調理、サービスなど結婚式に関わる全ての内製化を目指し、創業当時より調理部門のスタッフを自社採用し、料理の提供を行っている。特に結婚式当日の料理は、新郎新婦様はもちろん、ゲストの方の満足度を左右する非常に重要なコンテンツと考え、調理に関わるスタッフを自社で採用することで、クオリティの向上に取り組んできた。

調理部門のスタッフ数は全施設を合わせ約200名となり、全社員の約6分の1を占め、非常に貴重な戦力となっている。ブライダルの調理スタッフは専門性の高い仕事が必要とされ、さらなるスキル、クオリティ向上のためには、既存社員の定着率を高めることが非常に重要な課題と考えている。

同社では、これまでこうした

社内料理コンテストは開催してこなかったが、今回のキッチンコンペティションは、役職に関わらず全てのスタッフを参加対象者とし、普段は受動的な業務を担うスタッフへも、想像力、提案力を養い、モチベーション向上を狙って行われたもの。

本選に先立ち6月18日と25日には予選を開催。その予選で上位に入賞したスタッフが本選に登場した。調理スタッフが個人でエントリーし、前菜とメイン

の2品を提供するメンバー部門と、シェフとパティシエがチームになり前菜、メイン、デザート3品を提供、且つ指定ワインと料理のペアリングを評価するチーム部門に分かれ審査が行われた。

決勝戦はオープンキッチンで外部からの審査員も招く

本選は、ラグナヴェールアトリエ（東京都渋谷区）で行われ、メンバー部門はテーマが「ヌーベルキュイジーヌ・ジャポネ」。前菜とメイン料理の2皿構成で6000円相当のコース料理で、指定食材牛フィレ肉（米国产）／真鯛／オマール海老のうち1種類を必ず使用するルールになっている。

チーム部門は、テーマが「エスクリ輸入ワインとのマリアージュコース」。前菜・メイン料理・デザート3皿構成で9000円相当のコース料理。指定食材牛フィレ肉（米国产）／真鯛／オマール海老を1種類必ず使用



チーム部門はエスクリで輸入しているワインとのマリアージュも

するルールだ。

審査は、ラグナヴェールアトリエのオープンキッチンの会場で行われ、調理やブライダル関係の関係者、エスクリ関係の関係者、エスクリ関係のメンバー部門では、盛付け、色彩、味付け、独創性/創意工夫、テーマ表現力などが評価され、チーム部門では、メンバー部門の項目に加え、ワインとのマリアージュも評価された。

下準備などは事前に済ませていたものの仕上げを審査当日、審査員の前のオープンキッチンで行ったが、料理の盛り付けなどが審査員が試食しやすいように小分けにしたポーションでの提供や、仕上げや盛り付けの工程は、審査員にとっても、料理の過程で漂ってくる香りも合わせこれから提供される料理への期待を高めるものだっただろう。

審査の結果、初めてのエスクリカップでグランプリに輝いたのは、メンバー部門が、アルマリアン福岡の山本浩士氏。チーム部門がラグナスイートNAGOYA ホテル&ウェディングの松原公一氏と原田孝治氏が見事選ばれた。

また、優勝者には本場フランスの星付きレストランへの料理研修がプレゼントされる。2019年秋に約1か月の予定で研修旅行は予定されており、2009年のオープンから4年でミシュラン1つ星を獲得したパリ9区の「ラ・ローム」と1946年オープンのフランスを代表する老舗グランメゾンで現在は2つ星の「タイユヴァン」に派遣される。

なお、今回の取り組みを社外へ積極的に発信することで新卒・中途採用への広告効果も期待している。同社では、このエスクリカップを2年に1度の頻度で開催していく予定だ。



メンバー部門グランプリはアルマリアン福岡の山本浩士氏

— 今回の料理で意識したこと、苦労したことは？

コース仕立てだったので、前菜はさっぱり、メインはがっつりを意識して構成しました。結婚式なので、新郎新婦に見て喜んでもらえる、ゲストも驚いてもらえるような料理にできたと思います。

苦労したのは明太子のからすみで、最初は中に火が通らないうまみがなかなか凝縮できませんでしたが、試行錯誤で上手くいくように出来ました。

— 今回の料理コンテストに応募したきっかけは？

入社して1年ちょっとくらいだったので、チャンスがあれば掴みたいと思っていました。コンテストに参加させてもらうことで、料理人としても色々と勉強できる場所もあるし、ほかの事業所との交流で刺激ももらえるかなと思い応募しました。



チーム部門グランプリはラグナスイートNAGOYA ホテル&ウェディングの松原公一氏と原田孝治氏

— 今回の料理はどんな意識で作られましたか？

松原 ウェディングでは、お客様に料理を作る過程の香りまで届けるのは通常難しいのですが、そういう機会があれば、届けていきたいと考えていたので選びました。今回の料理はお客様にも実際に出したことがあり、会食案件、8名から10名程度であればご要望があれば出すこともあります。今回のコンテストだけではありませんが、結婚式場という形だからこそ、色々なものを提供してもちろんおいしいと思われるものを提供したいと考えています

原田 松原シェフの料理を受けてのデザートになりますので、相談をしながらメニューを作っていました。今回難しかったのはアイスクリームのかたさとイチジクがちょうどいいバランスになるような温度管理が難しかったです。

— 今回は初のコンテストでしたがどう思われましたか？

松原 私の所属する事業所には調理スタッフが10名くらいいますが、皆自分も出たい、フランスで勉強してみたいとモチベーションアップの効果も感じました。

原田 コンテストは実施したほうが絶対によいと思います。



そこに結果がついてくると自分の自信にもなると思います。—フランスの研修などもあります、今後の目標について教えてください。

原田 この会社ですとずっとやっていきたいと考えているのでしっかりと貢献出来るようになっていきたいと考えています。

松原 私の年齢が47歳というのがありますが、個人的な目線では料理はある程度やりきった感がある中で、自分が成長していきたいというのと同時に以上にスタッフを沢山シェフとして排出していきたいという想いがあります。そのため会社の中でしっかりと尽力していきたいと考えています。

コンテスト「エスクリカップ」を開催!

メンバー部門の料理

No.1 アンジェリオン・オブラザ東京(京橋事業所)
No.1 澤木 嘉也氏



前菜
オマール海老のビスク
焼き胡麻豆腐と雑煮に見立てて



メイン
牛フィレ肉と青茄子のポワレ 実山椒のソース
ポワブラード 野菜のパテナクルートと

No.2 アラグナヴェール KANAZAWA(金沢事業所)
No.2 牛田 育己氏



前菜
オマール海老と茄子のガトー仕立て



メイン
イベリコ豚ロースのロティ
ソースジャンジャンブル

No.3 パラッツォ・ドゥ・カレ麻布(六本木事業所)
No.3 田崎 雅人氏



前菜
オマール海老のデクリネズン
紅玉のシャルロット仕立て



メイン
鴨胸肉のロースト 京味噌と胡麻香るクルート
仕立て ナスのタルティエヌ 赤ワインソース

No.4 アルマリアン福岡(天神事業所)
No.4 山本 浩士氏



前菜
オマール海老のアンクルート 鮫と博多明太子のカラスミを
添えて さわやかなトマトのソースと梅、沢庵のラビゴット添え



メイン
牛フィレ肉のミルフィーユ 黒米のトリエフ香るソフ外添えて 2種のバル
サミコソースと山葵の香り ウェディングベールに見立てたチップと共に

チーム部門の料理

No.1 ラグナヴェール・スカイテラス(さいたま事業所)
No.1 シェフ 須藤翔太氏/パティシエ 村井唯嘉氏

前菜
肉の旨味を含んだオマール海老のルーロー
クrocketヴァリエ 酸味に開かれて

メイン
骨付き仔羊のロースト 軽い薬のスマーク 干し舞茸と自家製七味
ソースロマラン

デザート
～余韻～ショコラとピスタチオのムース
アメリカンチェリーアイスと紅茶の香りと共に



No.2 ラグナスイートNAGOYA ホテル&ウェディング(栄事業所)
No.2 シェフ 松原公一氏/パティシエ 原田孝治氏

前菜
オマール海老・フォアグラ・マンゴー 手巻き

メイン
仔鳩 串焼き風

デザート
無花果 赤紫蘇 ゼリー見立て



No.3 ラグナヴェール・アトリエ(渋谷事業所)
No.3 シェフ 志賀良行氏/パティシエ 相澤拓也氏

前菜
オマール海老とアボカドのシブースト仕立て

メイン
比内地鶏を2種の調理法で ソース・ポルト

デザート
Vacherin～Je t'aime eternellement～
(ヴァシュラン ジュテーム エテルネルモン)

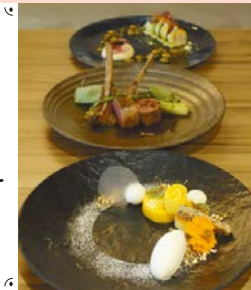


No.4 ラグナヴェール・プレミア(大塚事業所)
No.4 シェフ 岩村直彦氏/パティシエ 東谷若菜氏

前菜
オマール海老とズッキーニのカネロニ見立て

メイン
AU産仔羊ロース肉のロティ ジュのソース 焼きナスのピュレ添え

デザート
和とトロピカルのアンサンブル



Special Interview



オペレーション本部
キッチングループ グループ長
フランスチーズ鑑評騎士の会
日本支部シェヴァリエ

松崎亮輔氏

——今回初の料理コンテストですが、どういう経緯ではじめられたのですか？

松崎 キッチンサイドからそもそも料理コンテスト的な技術を磨くものを開催したいということもありました。そこに加え全社的にこれからより一層料理に力を入れて行こうという流れの中で今回の開催になりました。

——調理部門の方の反応はいかがでしたか？

松崎 最初は初めてのことだったので戸

惑う声も若干ありましたが、予選を行ってみると雰囲気さがらりと変わり次はいつですか、来年もやりましょうなどという声が出るようになりました。普段とは違う事業所に行き集まって料理をすることはこれまでほとんどなかったもので、別事業所のスタッフやシェフと交流することができ、モチベーションアップにもなったほか、料理の手法を勉強するいい機会になったと思います。

——予選はどのようにしたのですか？

松崎 今回は32ある当社の事業所からチーム部門は各会場シェフとパティシ

エが組んで出ること、メンバー部門は応募自由の形で行いました。まず書類選考を行い原価が合っているか、料理メニューの写真やデッサン、レシピなどを見て選んでいきました。その上で、全国を4つのブロックに分け各地で予選を行い、決勝へのファイナリストを選んでいきました。実際に予選になると、書類選考を上回るようなものも出てきて各調理スタッフへの刺激にもなったと思います。今回の本選は調理時間の関係もあり事前に仕込みをし当日は仕上げなどが中心にしています。

——色々効果がありそうですね。

採用などにも効きそうですね。

松崎 シェフは中途採用が多く、今回のようなコンテストでは実力差を感じる面もありましたが、間近でそれぞれのシェフのパフォーマンスを見ることはよい刺激になったと思います。結婚式場は一般に気軽に料理を食べに行ったりはできません。専門学校の方とお話していてもどんな料理を提供しているかわからないという声もあります。料理コンテストを開催し外部に発信していくことで、これから調理人を目指す方々に弊社の取り組みを伝えていきたいと考えています。