



8/29 開催「第20回 JR ホテルグループ料理コンテスト」 ホテルメトロポリタン エドモントの清水滉大が準優勝！

8月29日にJRホテルグループが主催する料理コンテストが開催され、ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／千代田区飯田橋、総支配人／松田秀明）の調理部・清水滉大（31）が準優勝として入賞しました。



同コンテストはJRホテルグループ主催のもと2003年より毎年実施されており、グループホテル内の40歳以下および出場回数通算3回までの若手シェフが対象となります。

「指定された主材料と副材料を使ったオリジナル西洋料理（温製）」を題とし、今年のテーマは「平目と能登棚米コシヒカリ」でした。

各エリアの代表に選出された16名がコンテストに参加をし、清水滉大は「ヒラメのコンフィからすみの香りとヒラメのブランド風ムース ソースブルブラン」というタイトルの料理で挑みました。



【清水 滉大 コメント】

まずは台風の影響が心配だったが実施できてよかった。ヒラメは手をかけずに手をかけることを意識し、食材と対峙した。このコンテストに出ることが目標だったので、次の目標を見つけていきたい。

【清水 滉大（しみず こうだい）プロフィール】

1993年東京都生まれ。
2015年大学卒業後、在学中からアルバイトをしていた店舗での調理に従事。
2020年2月に日本ホテル株式会社入社。
宴会調理に配属され、現在に至る。いずれは自分のお店を持つことが夢。
ソムリエ資格保有。

ホテルメトロポリタン エドモント

本リリースに関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1119(広報直通) FAX 03-3237-1218 E-mail pr.edm@edmont.co.jp