

2025年10月22日

ルネッサンス リゾート オキナワ

沖縄県国頭郡恩納村山田 3425-2

報道関係各位

第9回ルネッサンス料理コンペティション開催
テーマ「沖縄県産食材と秋食材を使った料理・デザート」
全59作品から優勝4作品とGM賞1作品を選出



4名の優勝者およびGM賞受賞者、伊良波常務取締役兼総支配人(左端)、座安和也総料理長(右端)

ルネッサンス リゾート オキナワ（沖縄県恩納村 総支配人：伊良波 清）では、10月28日に、弊ホテル調理部門の中堅および若手シェフを対象とした社内料理コンペティションを開催いたしました。

本コンペティションは、「シェフの知識、スキル、チャレンジ精神の向上」および「SDGsの取り組みとしての地産地消推進」を目的としており、今年で9回目の開催となりました。

今回は4つの部門に分け、合計で59作品の応募がありました。この中から10月15日の予選にて11作品が選ばれ、10月28日の最終審査にて4部門においてそれぞれ1位を決定いたしました。

最終審査の審査委員には社内スタッフのほか、外部審査委員として本コンペティションテーマの「おんなの駅の食材」をご提供いただいている「おんなの駅」水野明美広報企画課長と、弊ホテルにスタッフを輩出している沖縄調理師専門学校長の前川孝太氏を迎えて白熱したコンペティションとなりました。

優勝作品は、今後1年以内に弊ホテルにて商品化し、レストランでの提供を予定しております。

■第9回ルネッサンス料理コンペティション

- 【目 的】 1. 若手および新入社員の育成および資質向上
2. SDG s の取り組みの一環としての地産地消を推進

【テーマおよび優勝作品】

●スーシェフ部門 予選にて 2 作品選出

沖縄県産食材と秋食材を使用したメイン料理 1 品、デザート 1 品の計 2 品
(原価 2,000 円以内)



<優勝>

(メイン料理) 島豚フィレ肉の低温調理フォアグラとパインソース
グルクンのクネル添え (写真左)

(デザート) 栗と黒糖のカタラーナ ピパーチの香り (写真右)

しんや さとる
新屋 教 (プレパレーション)

●若手シェフ／料理部門 予選にて 4 作品選出

沖縄県産食材と秋食材を使用した料理 1 品 (原価 1,000 円以内)



<優勝>

個性豊かな炊き合わせ
牧 千奈美 (日本料理彩)

●若手シェフ／デザート部門 予選にて 3 作品選出

沖縄県産食材と秋食材を使用したデザート 1 品
(原価 1,000 円以内)



<優勝>

くがにいも しゅうさい
黄金芋とパイナップルの秋彩タルト

秋元ひより (ペストリー)

●新入社員、外国人社員、パート社員部門 予選にて 3 作品選出

沖縄県産食材と秋食材を使用したピクニック弁当 (原価 700 円以内)



<優勝>

秋の彩弁当

仲村千咲 (日本料理彩)

* * *



<GM 賞>

秋華『しゅうか』～琉球紅茶の香り～
與那嶺征也（ペストリー）

* * *

【選考方法】 予選を通過した上記 11 作品から優勝を各部門 1 作品を決定する。

※予選審査基準

- ・器と料理のバランス
- ・料理の独創性
- ・商品価値（スーシェフ部門を除く）

※決勝審査基準

- ・味覚（予選点数の合算はしない）

【審査委員】 ルネッサンス リゾート オキナワ 常務取締役 総支配人
ルネッサンス リゾート オキナワ 総料理長
ルネッサンス リゾート オキナワ 副総支配人兼料飲支配人
沖縄調理師専門学校長 前川孝太氏
おんなの駅 広報企画課長 水野明美氏

<本件に関するお問い合わせ先>

ルネッサンス リゾート オキナワ 企画広報 越田淳子 喜久本千賀子
TEL：098-964-5681（直通） 098-965-0707（代表）
〒904-0416 沖縄県国頭郡恩納村山田 3425-2 <https://renaissance-okinawa.com>