

2018年11月20日

ルネッサンス リゾート オキナワ

報道関係各位

## 第2回ルネッサンス リゾート オキナワ料理コンペティション開催 ～若手調理人の技と知識、チャレンジ精神の向上をめざす～



ルネッサンス リゾート オキナワ（沖縄県恩納村 総支配人：知花 功）では、調理スタッフの知識、スキルならびにチャレンジ精神の向上を目的として、11月16日に料理コンペティションを開催いたしました。

第2回となる本コンペティションは、2部門に分かれ、若手調理人を対象とした一般部門は、「こだわり野菜を使った料理またはスイーツ」、新入社員部門は、調理の基本となる「卵料理」をテーマとし、和食、洋食、中華、製菓（パストリー）各部門から一般38作品、新入社員10作品が出品され、当日は予選を勝ち抜いた10名が技とアイデアを競い合い、熱気に満ちたコンペティションとなりました。

本コンペティションは、「独創性」、「素材を活かしているか」、「商品価値」、「味覚」の4項目について審査を行い、総料理長をはじめとする5名の審査員による厳正な審査の結果、優勝、準優勝、特別賞が決定されました。

優勝作品は、当ホテルのレストランにて商品化する予定です。

### ■第2回料理コンペティション結果

順位	セクション	氏名（年齢）	料理名
優勝	セイルフィッシュカフェ	新崎 世理奈（21）	春の la flaque ～訪れをとじこめて～
準優勝	フォーシーズン	レニー ティペレス（29）	白ニンジンの ブラマンジェ ゆず風味
特別賞	マカンマカン (ココ ガーデンリゾート オキナワ)	田中 利歩（21）	シューサイクローンキュウ 蔬菜九龍球

## ■入賞作品



### 【優勝作品】春の la flaque ～訪れをとじこめて～

「la flaque」とは、フランス語で水たまりという意味。  
彩り豊かな野菜が映っている様子をイメージ。  
ゼリーにはかつおだしを使い、みつばとトマトの2種類の  
ソースを合わせました。



### 【準優勝作品】白ニンジンのプラマンジェ ゆず風味

日本とフランスのフュージョン。優しく強い味を探求  
しました。



### 【特別賞作品】シューサイターロンキュウ 蔬菜九龍球

九龍球とは、香港発祥の丸い形のスイーツ。  
着色料を使わずに、野菜の色で鮮やかな九龍球に仕上  
げています。

<本件に関するお問い合わせ先> E-mail: [kikaku@hpd-c.co.jp](mailto:kikaku@hpd-c.co.jp)

ルネッサンス リゾート オキナワ 企画広報: 越田淳子

TEL: 098-964-5681 (直通) FAX: 098-964-5374

<お客様からのお問い合わせ先> <https://renaissance-okinawa.com>

ルネッサンス リゾート オキナワ TEL: 098-965-0707

〒904-1115 沖縄県国頭郡恩納村山田 3425-2