

NEWS お知らせ

新潟グランドホテル 中国料理・料理長が中国・大連市で開催された「2019中国料理世界選手権大会」に日本代表の一員として参加し、銀賞を受賞しました。

8月21日から24日にかけて中国・大連市にて、第5回2019中国料理世界選手権大会が開催され、日本代表チーム5名の中に当ホテルで中国料理を担当している料理長の 小田雅之 が選出され、世界から20チームが参加したコンテストで銀賞を獲得しました。

この選手権は中国料理協会が主催し、世界司厨士協会が唯一認定している権威ある世界大会で、今回5回目の開催。中国料理と西洋料理の交流を目的としたトップレベルの大会で20の国と地域の代表チームが競う大会です。1チームの料理人は5人、今回の監督は、東京・ローズ上海オーナーシェフ小薇(シャウウェイ)氏が務め、代表チームのメンバーを選抜しました。

東京都内の有名レストランのシェフなどに交じり、当ホテルの小田料理長は地方から、そしてホテルから唯一選出され、チームの一員としてメニューの考案、調理を行いました。

コンクールは制限時間内に前菜・スープ・メイン料理・デザート of 4種類の料理を各30食調理し、味はもちろんですが、盛り付け、作業工程、衛生管理、プレゼンテーションなど様々な項目で採点され、日本チームは銀賞を獲得いたしました。

