NEWS お知らせ

新潟グランドホテル　西洋料理シェフ「堀　翔平」
「第 24 回“にいがた”のフランス料理コンクール」にて、「優勝」&「審査員特別賞」を受賞いたしました。

新潟でフランス料理に携わる 35 才以下の料理人を対象に, 10 月 21 日(月) 新潟調理師専門学校にて、「新潟沖産の鱸を使った主菜」と「県内産の果物とチョコレートを使ったデザート」をテーマに新潟市内のホテル・レストランから参加の 8 名でコンクールが行われました。
当ホテルから出場の堀翔平(洋食宴会)が優勝し、審査員特別賞も受賞いたしました。

念願の優勝

堀シェフは3回目の出場で念願の優勝を勝ち取る事が出来ました。
入社10年目、自分の実力を試したいと意気込んだ今大会。業務の合間をぬって練習を重ねました。
審査内容は味･技術力･盛付けを基に審査、厨房でも技術・衛生などの審査が行われます。
日々のホテルでの調理業務に重なる部分も多く、リラックスした状態で大会に挑む事ができたとの事
毎日の業務が優勝に繋がるという非常に価値のある入賞となりました。

スズキのクレープ巻き　麒麟山「伝辛」のソース

フォンダンショコラ季節の果物を使った２種類のソルベとともに

Water Front & Nice View
Niigata
Grand Hotel