

【宮城県・一の坊リゾート】宮城県日本調理技能士会主催

「青年料理技能向上コンクール」にて「宮城県技能士会連合会会長賞」を受賞



◆作品名「秋味わう玉手箱」

株式会社一の坊リゾート（本社/宮城県仙台市 代表取締役 高橋 弘行/たかはし ひろゆき）の若手調理師 5名が、9月27日（水）宮城県「青年料理技能向上コンクール」に出展し、ゆづくし Salon 一の坊所属の神明伸（じんあきのぶ）が「宮城県技能士会連合会会長賞」を受賞しました。

◆背景

宮城県日本調理技能士会による「宮城県青年料理技能向上コンクール」は、宮城県の食材を取り入れ、創意と多様性を追求し新たな料理を開発し、若手料理人として技能・技術の向上を図ることを目的とし、令和5年が第10回目。38歳以下の県内在住者および県内事業所に従事する調理師を対象とした若手のためのコンクールで、宮城調理製菓専門学校にて行われました。

◆コンクールコンセプト～秋の食材王国みやぎの食材（海、山、大地）を取り入れたお弁当～

宮城県は海と山に囲まれ、新鮮な魚介類、野菜、肉類など多彩で豊富な食材に恵まれている「食材王国」。宮城県としても「食材王国みやぎ」のアピールに力を入れています。今回のコンクールコンセプトは、六つ切りの弁当箱(30cm×20cm)を使い、秋の食材を使ったお弁当を仕上げることに。規程食材の可否・盛り付け(季節感)・味付け・対価(販売価格に見合うか)などの審査項目がありました。一の坊グループからは神明伸、橘楓賀、出川由梨佳、鈴木はるか、後藤玲旺の計5名の若手調理師が出展し、神が「宮城県技能士会連合会会長賞」を受賞しました。

▼株式会社一の坊

所在地：〒980-0013 仙台市青葉区花京院2丁目1-10

電話：022-222-0177（本社）

公式HP：<https://www.ichinobo.com/>

公式HP採用情報：<https://www.ichinobo.com/recruit/>

— お問い合わせ先 — 株式会社一の坊：営業推進本部
TEL：022-222-0178(平日11:00~16:00) / Mail：press@ichinobo.com
〒980-0013 仙台市青葉区花京院2丁目1-10