

< 報道関係各位 >

洋食調理シェフ 志村健治(27歳)、梅本弘(26歳)  
**第2回 AJCA アメリカン・ビーフ CUP 料理コンテストで優勝**  
若手シェフ(30歳未満)対象の大会で栄えある栄冠に輝きました

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京 洋食調理二課 勤務(宴会シェフ)の志村健治(入社7年目)、梅本弘(入社6年目)の両氏は8月24日に開催された社団法人 全日本司厨士協会 主催(協賛:米国食肉輸出連合会)の「第2回 AJCA アメリカン・ビーフ CUP 料理コンテスト」で栄えある優勝に輝きました。



< 牛肉のポワレ 夏野菜の香り ジャガイモの詰め物とともに  
Sautéed beef sirloin with seasonal vegetables and stuffed potato >

写真提供: 社団法人全日本司厨士協会

**判断力、構成力が問われるミステリーボックス形式のコンテストでの優勝**

コンテストは競技前日に指定食材が提示され、1時間以内でメニュー作成を行い提出するという「ミステリーボックス」形式で行われました。限られた時間の中で与えられた食材の特質を把握し、メニュー構成、レシピを考案するという厳しい条件の下での競技は、瞬時の判断力、食材の知識、独創性、ディスプレイのセンスそして基本的な調理技術が要求されます。それらの要素について、世界司厨士協会連盟(WACS)公認の国際ジャッジ、占部韶二郎氏等による厳正な審査が行われました。

## 優勝を飾った料理

冷製料理、温製料理、デザート の 3 種類を製作することが課題として与えられました。

### 冷製料理

海老のマリネ 野菜のミルフィーユ添え ソースヴィネグレット

Marinated shrimps and vegetable millefeuille with vinaigrette sauce

### 温製料理

牛肉のポワレ 夏野菜の香り ジャガイモの詰め物とともに

Sautéed beef sirloin with seasonal vegetables and stuffed potato

### デザート

ガトーショコラ 2種のムース 香ばしいテュイルとともに

Chocolate cake with two mousses and tuile

### 志村健治

「今回のコンクールはミステリーボックス方式で前日まで指定食材が分からない中、メニュー作成後も何度も試作を繰り返した結果、優勝につながり、努力が実り大変うれしく思います。このような機会に巡り合えたことは将来に役立つことと思います。」

### 梅本弘

「初コンクール出場のため、一ヶ月前から練習・試作をしていたものの、日に日に不安と焦りが積もっていました。しかし、二人一組のチームでしたので、お互い信頼によるもので、努力が結果にでて、うれしく思います。今後の業務に自信ができました。」

なお、優勝した 2 名にはアメリカ研修旅行が副賞として贈呈されました。今後のさらなる研鑽に期待します。

## コンテスト概要

【名称】	第 2 回 AJCA アメリカン・ビーフ CUP 料理コンテスト
【会場】	学校法人 誠心学園 東京誠心調理師専門学校
【主催】	社団法人全日本司厨士協会総本部 東京地方本部
【参加総数】	10 組 20 名
【協賛】	米国食肉輸出連合会 (USMEF)
【後援】	在日米国大使館
【協力】	学校法人 誠心学園 東京誠心調理師専門学校
【参加資格】	30 歳未満の全日本司厨士協会会員

### 報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 マーケティング部 鈴木・天野

〒105-0001 東京都港区虎ノ門 2 - 10 - 4 TEL: 03 - 3224 - 6731 (直通)

### 一般の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL: 03 - 3582 - 0111 (代表)