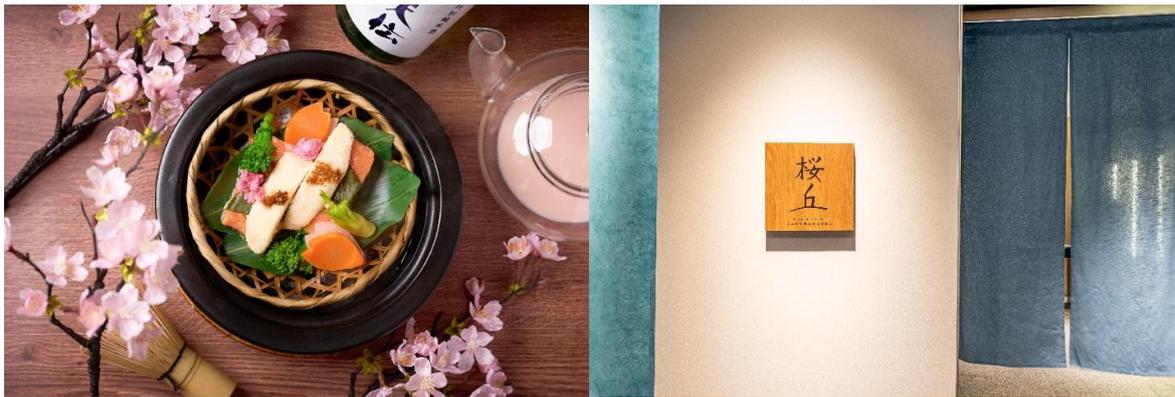


「第22回東急ホテルズ料理コンテスト」グランプリ受賞作品 「みやぎサーモンの春煙仕立て 桜の和風えすぶーま添え」販売決定

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 武井 隆）は、全国の34ホテルがエントリーした「第22回東急ホテルズ料理コンテスト」においてグランプリを受賞したメニュー「みやぎサーモンの春煙仕立て 桜の和風えすぶーま添え」（池田 喬 作）を、2024年3月9日（土）より、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」にて販売することをお知らせいたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/113387/index.html>

「みやぎサーモンの春煙仕立て 桜の和風えすぶーま添え」は、「食の東急ホテルズ」を標榜する東急ホテルズ&リゾーツが、若手料理人の育成を目的として長きに亘り実施している料理コンテストに、本年、和食調理担当の池田 喬が出品したものです。本大会の課題である「『みやぎサーモン』をメイン素材に」、「SDGsの要素を調理工程の一つ以上含むこと」を念頭に、数か月に亘る試行錯誤と鍛錬の末に完成させた渾身の逸品です。味・見た目・コストパフォーマンス・提供時の演出などの審査項目において、いずれもその完成度を高く評価され、厳正な審査を経て見事グランプリの栄冠を勝ち取りました。

レシピの考案にあたり池田が「食べて欲しい人」としてイメージしたのは、日本の春を楽しもうと世界中から渋谷を訪れる外国人のお客様でした。「ホテルの中でも季節を感じるおもてなしを」と、店名にもなっている「桜」をキーワードに、桜の花や葉のほか、タラの芽、菜の花など旬の素材を厳選。味わいだけでなく香りや見た目、舌触り、茶筌で仕上げの餡を立てる演出など、五感を通して楽しみいただける季節料理を目指しました。

メイン素材である「みやぎサーモン」は、生食を推奨されるほど鮮度が良く、とろけるような食感と甘みのある肉質が特徴です。塩麴で下味をつけた身に、火が入りすぎないように練ったおからと香りづけの桜葉を纏わせ短時間蒸すことで、しっとりとした滑らかな食感と桜の香りが口いっぱいに広がります。ほんのり苦みのある色鮮やかな山菜や、桜の花びらを模した根菜が料理に華を添え、爛漫の春を演出。仕上げに桜の香りを移した豆乳餡を茶筌で小気味よく泡立てた、和製「えすぶーま」を掛けて完成です。料理には、大豆から取れるおからのほか、調理の過程で出る出汁がらを再利用した鰹節粉も使用し、フードロス削減に貢献しています。

春らしい旬の味わいや香り、目や耳で楽しむ演出など、日本の食や文化の豊かさを五感で楽しむ滋味あふれる季節料理で、心躍る季節の到来をご体感ください。

【「みやぎサーモンの春煙仕立て 桜の和風えすぶーま添え」販売概要】

■販売場所 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」（2F）

■販売日 2024年3月9日（土）～

■料金と内容

【ランチセット】4,000円

（先付・煮物・造り・メイン「みやぎサーモンの春煙仕立て 桜の和風えすぶーま添え」・食事・水菓子）

【ディナー】

・アラカルト 2,400円

・宮城県産特別純米酒「蒼天伝」付き 4,200円



・会席料理 12,000 円～

(メニュー一例：旬菜・造り・蒸物・揚物・「みやぎサーモンの春煙仕立て 桜の和風えすぷーま添え」・肉料理・食事・水菓子)

■ご予約・お問い合わせ TEL.03-3476-3420 (日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」) 11:30～22:00

URL : <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/index.html>

※法令によりお車を運転される方、20 歳未満のお客さまへのアルコールの提供はお断りいたします。 ※仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。 ※表示の料金にはサービス料 15%および消費税 10%が含まれております。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。 ※写真はすべてイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ&リゾート 渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 齋藤

E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769 (オフィス直通)

【日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」概要】

2021 年 6 月開業。素材そのものを活かした季節の料理を五感でお楽しみいただける会席料理のほか、サテライトキッチンから専用カウンターへ提供する天婦羅メニューをご用意。四季折々の美しさや日本が誇る文化の本質を、日本料理を通じて表現いたします。

店名 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(ジャパニーズキュイジーヌ さくらがおか)

席数 84 席 (個室 4 室 2～8 名さま、半個室 1 室 3～6 名さま)

営業時間 ランチ 11:30～15:00 (14:00 L.O.)、ディナー 17:00～22:00 (21:00 L.O.) ※月曜定休

公式ウェブサイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/index.html>



「第 22 回東急ホテルズ料理コンテスト」グランプリ受賞者プロフィール

池田 喬 Takashi IKEDA 和食調理担当

1982 年 11 月生まれ

2017 年 11 月 セルリアンタワー東急ホテル入社

料理人を目指した理由 :

高校卒業後、ワーキングホリデーでカナダに滞在した際、農家やレストランでアルバイトをしました。その経験がきっかけで調理に興味を持つようになり、帰国後に和食調理の道に飛び込みました。食材や調理法が多彩で、旬を大切にする日本料理に魅力を感じています。

本コンテストで留意した点 :

鮮度の良い「みやぎサーモン」の、きめ細かくなめらかな食感や脂の旨みを最大限に活かすことを第一に、加熱時間などを変えながら何度も試作を重ねました。また外国の方には日本食だけでなく文化も楽しんでいただきたいと考え、茶筌を使った仕上げを取り入れました。見た目や香りだけでなく、リズム良く泡を立てる際の音も一緒に楽しんでいただければ嬉しいです。



「第 22 回東急ホテルズ料理コンテスト」のプレスリリースは下記 URL よりご確認ください。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/company/pressrelease/113540/index.html>