

2011年5月16日

**あなたのレシピがホテルのbuffet料理に！
オールデイbuffet「コンパス」改装1周年記念 料理コンテスト
“かながわの食材を使って”を開催
オリジナルレシピを大募集**

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、オールデイbuffet「コンパス」の2011年7月9日にリニューアル1周年を記念して、料理コンテスト“かながわの食材を使って”を開催します。和食、洋食、中華メニューのオリジナルレシピの募集を6月1日より開始いたします。

「コンパス」は、和・洋・中の専門シェフが腕を振るうパフォーマンスキッチンが印象的なオールデイbuffetレストランで、お子様からシニア世代の方々まで全ての方がお楽しみ頂けるメニューと空間をご提供しています。その「コンパス」にふさわしいメニューのレシピを指定の神奈川県産の食材を使って作成して頂きます。

*なおレシピ制作過程では、神奈川県産にこだわりますが、採用時には神奈川県産を使用します。

和食、洋食、中華と3つのカテゴリーにどなたでも、何度でもご応募いただけます。入賞作品は、9月1日より1ヶ月間、コンパスにて提供されるほか、賞品としてホテルの宿泊券がセットで贈呈されます。募集締切は、6月24日、結果発表は7月9日です。あなたの作ったレシピが、シェフによって料理されて大人気のホテルのbuffetで提供される大きなチャンスです。皆様、奮ってご応募ください。応募方法などの詳細は次ページをご覧ください。



〔オールデイbuffet「コンパス」〕

<オールデイブッフェ「コンパス」改装1周年料理コンテスト“かながわ食材を使って”の概要>

■ 募集内容

神奈川県産の食材を使った、ブッフェレストランで食べたい和食、洋食、中華メニューのオリジナルレシピ

■ 応募について

- ① 応募は、個人またはグループとします。調理師、料理研究家など料理を生業とする方、横浜ベイシェラトンの社員およびその関係者は応募できません。
- ② 使用する食材には下記、8品目のうち、必ず1品目以上の神奈川県産食材を含めてください。
 - ・かながわ夢ポーク(豚肉) ・さつまいも ・長なす ・しいたけ ・かぶ ・小松菜 ・しらす ・わかめ(9月にレストランで提供される際には、横浜ベイシェラトンホテルが掲げる“地産地消”のモットーに基づき、神奈川県産の食材を使用します。レシピ制作の際はこの限りではありません。)
- ③ 未発表のオリジナル料理に限ります。
- ④ 料理のレシピは、4人分の材料と作り方を書いてください。
- ⑤ 料理の材料費は、4人分で2,000円程度とします。
- ⑥ ブッフェレストランで提供される料理としてお考えください。
- ⑦ ジャンルは和食、洋食、中華の3部門になります。どのジャンルに、何通でも応募可能です。

■ 応募方法

規定の応募用紙に必要事項を記入の上、完成品写真1枚を貼付し、下記「料理コンテスト事務局」まで、お送りください。または、横浜ベイシェラトンホテル&タワーズウェブサイトからもご応募可能です。

- ・応募用紙は横浜ベイシェラトンホテル&タワーズウェブサイト (<http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp>) よりダウンロード、または、ホテル内「コンパス」前を含めた、各パンフレットスタンドにて配布しています。

なお、応募書類のご返却はできませんのでご了承ください。

■ 募集期間：2011年6月1日(水)～6月24日(金) 必着

■ 応募先 / お問い合わせ

シェラトン料理コンテスト事務局 (MEETS FACTORY 内)
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8-711
TEL 03-6805-0033 (平日 9:00～18:00)

- ・メールでのお問い合わせは、ホテルのウェブサイト内、料理コンテストお問い合わせフォームよりお送りください。
<http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/>

*注意事項など詳細に関しましては、ウェブサイト (<http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp>) をご覧ください。

■ 審査について

審査は書類選考を経て、コンパスのシェフ、山口康雄を中心とした審査員による審査で、和食・洋食・中華の各ジャンルより、それぞれ優秀作品を1点ずつ、計3点を選出します。

審査基準は、1.料理の名前 2.おいしさ 3.オリジナリティ 4.見た目 5.ブッフェレストランで提供するにふさわしいもの、の5点になります。

■ 審査発表

2011年7月9日(土)午前10時に、横浜ベイシェラトンホテル&タワーズのホームページのトップページで発表いたします。また、入賞した方には同日に電話またはメールでご連絡をいたします。

■ 料理提供期間

2011年9月1日(木)～9月30日(金)

■ 賞品

日本料理賞・西洋料理賞・中国料理賞 各1名(1グループ)…首都圏3つのシェラトンホテル宿泊券セット

対象シェラトンホテル

- ・シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
- ・シェラトン都ホテル東京
- ・横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ

■ その他

入選作品のネーミングを含めた著作権は、主催者に帰属しますので、ご承知ください。

■ 主催：横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ

■ 協賛：かながわブランド振興協議会

■ 後援：神奈川県(予定)

オールデイブッフェ「コンパス」とは

オールデイブッフェ「コンパス」は横浜のホテル初、和・洋・中の専門シェフが一つのレストランに集結すべく、それぞれの専門店で提供するメニューをブッフェスタイルで提供。目の前で調理するパフォーマンスキッチンをしつらえたライブ感溢れるレストラン。ブレックファストからディナーまで、一日約 400 名が利用する、ホテル内最大の集客と売上を誇るブッフェレストランです。お子様からシニア世代の方々までお楽しみいただけるよう、和・洋・中のメニューとお子様にはお子様用低めのブッフェ台とメニューを用意しています。コンパスシェフの山口康雄が素材と調理にこだわり、手造り自家製ハム、自家製千枚漬けなど親しみやすいメニューから、和牛を使ったジューシーなローストビーフ、本格的な揚げたて天ぷらなど季節にあった食材を用いたお料理の数々がたくさんのファンを生み続けています。