



2011年7月9日

オールデイbuffetレストラン「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～ 入賞作品決定！

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、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「コンパス」は2011年7月9日にリニューアル1周年を迎えます。それを記念して、一般の方を対象に「料理コンテスト～かながわの食材を使って～」を開催いたしました。実施期間は、2011年6月1日から6月24日までで、その結果、この度、日本料理、西洋料理、中国料理の3部門の優秀作品が選定されました。

本コンテストは、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提供するbuffetレストラン「コンパス」にふさわしい、かながわ産の食材を使った和食・洋食・中華メニューのオリジナルレシピを募集し、入賞作品を同レストランで提供するという主旨のものです。

123通もの応募があり、「コンパス」のシェフ、山口康雄氏を中心とした審査員による審査が行われ、「料理の名前」、「おいしさ」、「オリジナリティ」、「見た目」、「buffetレストランで提供するにふさわしいもの」の5つの選考基準を満たす多くの作品から、各ジャンルそれぞれ優秀作品を1品ずつ、計3品が選出されました。

優秀作品を受賞した3品は、9月1日(木)から9月30日(金)の1ヶ月間、同レストランでbuffet料理の一品として、ランチタイムとディナータイムでシェフにより作られ、提供される予定です。

また、ホテルウェブサイト (<http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp>) にも掲載いたします。



〔入賞作品 左より：「日本料理賞・かぶ梅香味煮 しらす雑穀添え」「西洋料理賞・ロースティッドバターフライドポーク&椎茸ロールアップルグレービー添え」「中国料理賞・茹で豚バラの柔らかヘルシー煮〕

オールデイブッフェレストラン「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～ 入賞作品概要

◆ 日本料理賞： かぶ梅香味煮 しらす雑穀添え 東京在住 松下 朋子 さん 考案

- ・アピールポイント：
暑い時にさっぱりとした味でいただける梅香味煮。煮汁に、梅と相性の良い、しらすと食物繊維が豊富な雑穀を混ぜ、煮汁のおいしさもしっかり味わっていただける、美容と健康にもよい一品です。
- ・選出ポイント：
煮汁に雑穀米を入れることで、薄くとろみがつき、美味しさが蕪に絡んでいます。このアイデアが選出ポイントとなりました。

◆ 西洋料理賞： ロースティッドバタフライドポーク&椎茸ロールアップルグレービー添え アメリカ在住 ウォルフ 明子 さん 考案

- ・アピールポイント：
豚バラをバタフライ（観音開き）し、その中に椎茸、りんごの甘味、セロリやパセリのアロマな風味をしっかり閉じ込めて巻き、オープンでローストしたジューシーかつ甘味のあるローストポーク。焼き汁で作るグレービーはアップルジュースを加えた甘酸っぱいソースに仕上げ、お子様からお年寄りの方まで、万人に喜ばれるお洒落な一品です。
- ・選出ポイント：
豊富な料理の知識がレシピに反映されています。レシピを見るだけで、美味しさが伝わってくる一品でした。

◆ 中国料理賞： 茹で豚バラの柔らかヘルシー煮 北海道在住 久光 智美 さん 考案

- ・アピールポイント：
美味しい豚バラ肉ですが、脂のカロリーが気になるころ。しっかり茹でて、油を落とし柔らかく茹でた豚バラを、隠し味に梅酒を入れた中華あんに絡めて煮ました。かぶを添えることで、さっぱりいただけます。
- ・選出ポイント：
中華ではなかなか使われない『梅酒』を上手に使っているところが選出ポイント。プロの料理人でも興味そそる調味料の使い方でした。

■ 審査総評：「コンパス」シェフ 山口康雄氏

味、ネーミング、オリジナリティ、見た目、そしてブッフェレストランで提供するにふさわしい料理という5つの選考基準を満たす多くの作品が寄せられた中、見事に選出されたこの3品はプロの料理人からも見て、美味しさはもちろんのこと、アイデア力とバランス力に優れた素晴らしい作品ばかりでした。

オールデイブッフェ「コンパス」

■ 住 所 : 横浜市西区北幸 1-3-23 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ内 2F

■ 営業時間 : 6:00 ~ 22:00

■ 価 格 : ランチブッフェ 大人 ¥3,000 シニア (60歳~) ¥2,500 お子様 (4~12歳) ¥1,450
ディナーブッフェ 大人 ¥4,000 シニア (60歳~) ¥3,500 お子様 (4~12歳) ¥1,950

※いずれも税込・サービス料なし

※ご予約・お問合せ: 045-411-1134 (直通)

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ファンを生み続けています。