

2015-035

2016年2月22日

【ホテル日航大阪】
第8回オークラ ニッコー ホテルズ
フランス料理コンクール 準優勝受賞！
～調理・コーチ・サービスのチーム力で調理実技・サービス・味覚の技を競う～



写真左より福元料飲部長、牧原、西野、村上、マーシャル総支配人

ホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋1-3-3、代表取締役社長・総支配人:ジャン・マーシャル)は、2016年2月5日(金)東京にて開催された「第8回オークラ ニッコー ホテルズ フランス料理コンクール」(主催:株式会社オークラ ニッコー ホテルマネジメント)において準優勝を受賞いたしました。

このコンクールは、若手の人財育成と基本技能の習得を目的に実施され、調理スタッフ1名・調理コーチ1名・サービススタッフ1名の合計3名が1チームとなり、調理実技・サービス・味覚の技を競います。本大会では、「米国産牛のフィレ肉」をテーマに、各チームがオリジナルレシピを披露しました。ホテル日航大阪からは、フランス料理「レ・セレブリテ」・鉄板焼「銀杏」アシスタントシェフ西野がレシピを考案し、同シニアシェフ牧原が監修、そしてメインバー「夜間飛行」シニアキャプテン村上がサービスを担当するスペシャルチームが決勝に臨み、見事準優勝を獲得しました。賞状を手に西野は、「これからもお客様に最高の料理を提供できるよう技術を研鑽したい。」と抱負を述べています。

またこの受賞を受けホテル日航大阪では、すべてのお客様に、ニッコー・ホテルズ・インターナショナルチェーンの旗艦ホテルとして最高のおもてなしをご提供できるよう、努めたいと考えています。

【第8回オークラ ニッコー ホテルズ フランス料理コンクール 準優勝作品とサービス審査風景】



【ホテル日航大阪チーム紹介】

■フランス料理「レ・セレブリテ」、鉄板焼「銀杏」
アシスタントシェフ 西野耕司(にしの こうじ)



■フランス料理「レ・セレブリテ」、鉄板焼「銀杏」
シニアシェフ 牧原 秀樹(まきはら ひでき)



■メンバー「夜間飛行」

シニアキャプテン 村上 健太(むらかみ けんた)



【ホテル日航大阪について】

開業 : 1982年(昭和57年)9月4日
 所在地 : 542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3
 アクセス : 地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅⑧号出口直結
 施設紹介 : 地上32階、地下4階。
 客室数635室、料飲施設9店舗、大小13の宴会場、チャペル、
 エステティックサロンなどを備える総合施設。
 2014年4月からユニバーサル・スタジオ・ジャパンのアライアンスホテルとして加入。
 ホテル日航大阪公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>



本件に関するお問い合わせ先:

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 おにむら 鬼村 知恵
 〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3
 直通 TEL. 06(6244)0747、直通 FAX.06(6244)0748 公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>