

野菜で“お花の王冠”を表現した、“可愛すぎるサラダ”が登場！ 全社員が応募・投票できる社内料理コンテストから、 24歳若手調理スタッフのメニューが商品化

ホテルや旅館、レストラン運営の創業116年目の(株)龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金1.2億円)は、アルバイトスタッフ含めた全100人の社員がレシピの応募・投票ができる社内料理コンテスト「龍名館キッチン選手権」を2014年5月から初めて実施しました。

“お花畑のようなサラダ”をテーマにした第一回となる今回、15の応募メニューの中から最も人気だった「花畑の冠サラダ」を実際に商品化、2014年9月16日(火)から2015年1月31日(土)まで、当社が運営するレストラン3店舗(八重洲、六本木、御茶ノ水)で販売します。

新メニュー「花畑の冠サラダ」の特徴は、“お花の王冠”をイメージし、色とりどりの国産野菜5種類(トウモロコシ、水菜、ミニトマト、ブロッコリー、キュウリ)と黄色、ピンク色の食用花を可愛らしく盛り付けている点です。カリッとした食感がアクセントのクルミと、ノンオイルで作った玉ねぎ風味の和風ジュレドレッシングで仕上げました。

野菜はたっぷり150g摂取することができます。見た目の可愛さとヘルシーな点が、女性心をくすぐる一品です。



色とりどりの野菜で“お花の王冠”を表現
たっぷり野菜を摂取できるヘルシーな一品

「花畑の冠サラダ」は、24歳男性の若手調理スタッフが企画・開発しました。「自身が勤務する店舗で中心になっている若い女性層を意識し、盛り付けを色々と検討しました。また味の決め手となるジュレドレッシングで使っている塩昆布の割合を決めるのに苦労し、是非このオリジナルの和風ジュレドレッシングにも注目いただければと思います。」と、考案者は話しています。

社内でも「花輪のようで可愛い!」「彩りがキレイで女性のお客様にオススメしたい!」といった感想が出るなど好評で、今回の商品化に至りました。

若手の意見をメニュー開発に活かそう!と女性スタッフが企画

「龍名館キッチン選手権」は、レストランの元調理スタッフで、現在はレストランのウェブサイト管理を担当する女性スタッフの発案から生まれた企画です。料理長が中心となりメニューの企画を行う“料理人の世界”と、下からのアイデアを積極的に吸い上げる“ホテル側の世界”の両面を経験し、「技量が足りないまでも若手の意見を料理に積極的に取り入れていくべき」と考え、会社側に企画提案。社内の承認を受け2014年5月にスタートしました。

今回に引き続き、第二回のコンテストも年内に実施し、年明けにはメニュー化する予定です。

「第1回 龍名館キッチン選手権」概要

| | |
|---------|---|
| テーマ | お花畑のように、華やかな色合いでお客様が目で見て、食べて楽しめるサラダ |
| 実施期間 | レシピ募集期間:2014年4月28日～5月31日 審査期間:2014年6月2日～6月6日 |
| 応募人数 | 15人 |
| 商品化メニュー | 「花畑の冠サラダ」 価格880円(税込) |
| レシピ考案者 | GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティー レストラン 1899 お茶の水) 主任 亀井大(かめい だい) |
| 提供期間 | 2014年9月16日(火)～2015年1月31日(土) |
| 実施店舗 | 「GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU」 住所:千代田区神田駿河台3-4 ※御茶ノ水駅から徒歩3分、新御茶ノ水駅・淡路町駅小川町駅から徒歩1分 TEL:03-3251-1150 URL: http://1899.jp/ |
| | 「花ごよみ東京」 住所:中央区八重洲1-3-22 ホテル龍名館東京内 ※東京駅より徒歩3分・日本橋駅より徒歩1分 TEL:03-3271-1135 URL: http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/ |
| | 「花ごよみ六本木」 住所:港区六本木6-6-6 ピラミデビル3階 ※六本木駅から徒歩1分 TEL:03-5474-4135 URL: http://hanagoyomi-ryu.jp/roppongi/ |
| | |
| 備考 | 各店、メニューの予約の必要はございません |

レシピ考案者紹介 亀井 大(かめい だい) プロフィール



高校卒業後、エコール辻東京日本料理マスターカレッジにて日本料理の基礎基本を一年間学ぶ。

卒業後は都内の天ぷら店や懐石料理店での下積み生活を経て、2013年(株)龍名館に入社。

2014年8月、当社運営の「GREENTEARESTAURANT 1899 OCHANOMIZU」の二番手に抜擢される。

「料理とは、1+1=2ではなく3にも4にもなる科学である」をモットーに日々新たな食材、味、盛り付けを追求し続けている。

(株)龍名館 会社概要

| | | | |
|------|--|------|--------------|
| 所在地 | 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4 | | |
| 代表者 | 代表取締役社長 浜田敏男 | 設立 | 明治32年6月 |
| 資本金 | 119,388,500円 | 事業内容 | 旅館・飲食店・不動産経営 |
| 系列企業 | 八重洲龍名館ビル管理(株)、龍名館ビル開発(株) | | |
| 系列店 | ホテル龍名館お茶の水本店、ホテル龍名館東京、花ごよみ東京、花ごよみ六本木 GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU | | |

本件に関する報道各位からのお問い合わせ

(株)龍名館 広報担当 濱田(はまだ)、上園(かみぞの)

Tel:03-3253-2330 fax:03-3253-2067 mail:hamada_hi@ryumeikan.co.jp