

2017年4月7日

報道関係各位

浦和ロイヤルパインズホテル 日本料理「四季彩」**新坂 拓郎が贈る
全国日本料理コンクール 日本型食膳部門 外務大臣賞
受賞記念メニューを販売**

2017年4月10日(月)～5月31日(水)



日本型食膳部門外務大臣賞 出展作品：新坂 拓郎 作品名：春の息吹に舌つづみ

浦和ロイヤルパインズホテル(さいたま市浦和区仲町 2-5-1 総支配人:小賀 与敬)日本料理「四季彩」では、第30回全国日本料理コンクール「日本料理文化の今日と明日」(主催:公益社団法人日本料理研究会)日本型食膳部門において外務大臣賞を受賞した日本料理「四季彩」調理 新坂 拓郎(にいざか たくろう)の作品を、受賞記念メニューとして、4月10日(月)～5月31日(水)の期間中、販売いたします。

全国日本料理コンクール「日本料理文化の今日と明日」は、「伝統日本料理の伝承・発展に関して調理師の資質の陶冶、技術技能の向上を図り、食文化の一層の進展を期すると共に、調理技能について国民の関心を高め、『日本型食生活』を中心とする食生活改善に寄与すること」を目的としたコンクールです。

本コンクールの日本型食膳部門は、「煮物(蒸し物)、焼物、揚物、酢の物のうち三品と食事、汁物の一汁三菜」を、「栄養バランスに優れた健康的な料理」として3名分用意することが条件とされ、素材の活用や栄養バランス、調理技術、創造性などの項目で審査されます。

作品名「春の息吹に舌つづみ」のとおり、旬の素材をふんだんに使いました。日本の伝統的な献立「一汁三菜と食事・香の物」を基本とし、主食・主菜・副菜でしっかりとバランスのとれたヘルシーな受賞記念メニューを、この機会にぜひお楽しみください。

【「新坂 拓郎が贈る全国日本料理コンクール 日本型食膳部門 外務大臣賞 受賞記念メニュー」 開催概要】
【期間】 2017年4月10日(月)～5月31日(水)

【会場】 日本料理「四季彩」(5F)

【時間】 11:30～14:30 ※平日ランチタイム限定ただし、5月1日(月)、2日(火)を除く

【料金】 3,500円 ※料金に、サービス料・税金を別途加算いたします。

■メニュー：

- ・煮 物：蕪と金目鯛の炊き合わせ
椎茸 蒟
- ・焼 物：桜鱒のうに焼き はじかみ
ふきのとう田楽 笹巻き寿司
筍の木の芽焼き
- ・酢 の 物：春の山菜と飯蛸
- ・食 事：蛤と新ごぼうの炊き込みご飯
海老の安平とわらび 香の物
- ・デザート：水菓子

※受賞作品に追加してご用意しております。


◆新坂 拓郎(にいさか たくろう)

1983年生まれ。武蔵野調理師専門学校を卒業後、2002年に浦和ロイヤルパインズホテル入社。2008年より都内割烹店などでの修業を経て、2015年に浦和ロイヤルパインズホテル復職。現在は 日本料理「四季彩」にて勤務している。

■日本料理 「四季彩」

日本伝統の技「なぐり」など、和の意匠をとり入れることで伝統の趣ある空間を演出。椅子席の個室も増設し、さらに使いやすく、落ち着いた和めるたたずまいへと昨年2月に生まれ変わりました。素材の持ち味を余すことなく引き出す日本料理の技。テーブル席のほか掘りごたつ式の落ち着いたお座敷もご用意し、白木を生かした清潔感あふれる雰囲気の中、伝統の味わいを心ゆくまでお楽しみいただけます。



この報道資料に関するお問合せは：

 浦和ロイヤルパインズホテル
企画室 番場・村上・高木

 e-mail k-banbai@royalpines.co.jp (番場)

TEL.(048)827-1181[直通]/ FAX(048)827-1115

お客さまからのお問合せは：

 浦和ロイヤルパインズホテル
日本料理「四季彩」(5F)

TEL. (048)827-1162[直通]

<http://www.royalpines.co.jp/urawa/>