

報道関係各位

## 浦和ロイヤルパインズホテル

### 「第36回フランス料理最優秀見習い料理人選抜コンクール」 浦和ロイヤルパインズホテル 鹿野琴稲（しかの ことね）が デザート部門で第一位を受賞

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）ブッフェレストラン「ミケーラ」の鹿野 琴稲（しかの ことね /23 歳、山形県出身）が、2017年6月3日（土）に東京・池袋の「武蔵野調理師専門学校」で開催された「第36回フランス料理最優秀見習い料理人選抜コンクール」デザート部門において、第一位を受賞いたしました。

本コンクールは、フランス食文化の伝統の継承・発展を目的とする団体「クラブ・プロスペール・モンタニエ 日本支部」が、料理人としての経験年数4年未満、年齢25歳未満の若手育成のために年1回開催するもので、全国から参加者39名が集い、腕を競い合いました。基本的な魚料理・肉料理・デザート（デザート）の3品目の課題を厳しい時間制限の中で作り上げ、実技のほか、味と盛り付けの審査が行われました。

料理人の登竜門といわれる本コンクールは過去の入賞者が現在各地でシェフとして活躍しています。今回受賞した鹿野も、さらに研鑽を積んで、将来大いに活躍してくれることでしょう。

#### ◆クラブ・プロスペール・モンタニエ

フランス料理史を飾る著名な料理人 プロスペール・モンタニエの没後、彼を敬愛する友人達より興され、格調高いフランス料理とその素材の品質を守り向上させることを目的として、1950年にフランス パリ市において創立されました。食文化に関する料理店主、料理人、ガストロノーム並びに全ての食材関連職業を網羅したクラブであり、現在、日本をはじめ、ベルギー、ブラジル、イギリス、ハンガリー、ルクセンブルグ、ドイツ、スイス、アメリカに支部を持ちます。

#### ◆鹿野 琴稲（しかの ことね /23 歳、山形県出身）の経歴

1994年生まれ。学校法人 北陸学園 北陸食育フードカレッジを卒業後、2015年浦和ロイヤルパインズホテル入社。現在は浦和ロイヤルパインズホテル ブッフェレストラン「ミケーラ」にて勤務している。



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](mailto:k-banbai@royalpines.co.jp)（番場）  
TEL (048) 827-1181[直]/ 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  
TEL (048) 827-1111(代表)  
<http://www.royalpines.co.jp>