

「フランス料理最優秀見習い料理人選抜コンクール」で ホテル椿山荘東京 佐藤愛莉が総合 1 位を獲得



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、このたびレストラン「イル・テアトロ」「ザ・ビストロ」所属の佐藤愛莉が、6 月 6 日（土）に武蔵野調理専門学校で開催された「第 44 回フランス料理最優秀見習い料理人選抜コンクール」において、総合 1 位の栄誉に輝いたことをお知らせいたします。

このコンクールは、フランス食文化の継承・発展を目的とする「クラブ・プロスペール・モンタニエ 日本支部」が主催し、調理経験 4 年未満、かつ 25 歳未満の若手料理人を対象に、基礎技術や表現力を競う大会です。

今年は全国の専門学校やホテル、レストランなどから 40 名が出場し、魚料理・肉料理・デザート の 3 品の課題料理で競い合いました。国内で活躍する一流シェフが名を連ねる審査委員団より、仕込みの進め方、厨房機器の扱い、盛り付け、味わいなど、多岐にわたる審査項目の全カテゴリーにおいて高い評価をいただき、佐藤愛莉が総合 1 位を獲得しました。

◇佐藤愛莉 略歴

氏名：佐藤愛莉（さとう あいり）

所属：洋食レストランチーム「イル・テアトロ」「ザ・ビストロ」

入社年：2024 年入社

経歴：織田調理師専門学校卒

コメント：このたび、このような素晴らしい賞をいただくことができ、大変うれしく思います。今回の受賞は、日頃からご指導くださる総料理長をはじめ先輩方や仲間の温かい支えがあったからこそその結果だと思っております。練習を重ねる中で技術だけでなく、料理に向き合う姿勢や、仲間の大切さを改めて学びました。入社当初から教えていただいた「食べる人の顔や気持ちを思い浮かべながら料理を作る」という想いをこれからも大切に、お客様に笑顔と感動をお届けできるよう、一皿一皿に心を込めて精進して参ります。



◇ホテル椿山荘東京総料理長 十代雅之コメント

本人の努力が一番だと思います。何度も何度も繰り返し練習し自分の考え方や技術の未熟さも感じながらも、一年かけて一つ一つ壁を越えてきている姿を近くで見守ることが出来てよかったです。技術は、「何故？を知ること」で身につくのだと今回の彼女の努力の結果を見て改めて感じました。

ホテル椿山荘東京では、庭園という唯一無二の空間価値に加え、料理・サービスの両面で上質なおもてなしを追求しています。今回の受賞は、日々研鑽を重ねる若手料理人の技術力と、次世代の育成に取り組むホテルの姿勢を示すものです。今後もホテル椿山荘東京は、さまざまなコンクールや挑戦を通じて料理技術とサービス品質の向上を図り、お客様により一層ご満足いただけるホテルを目指してまいります。

ホテル椿山荘東京とは

1952年開業のホテル椿山荘東京は、都心にありながら森のような庭園に佇むホテルです。

庭園のシンボルである三重塔「圓通閣」は、1925年に東広島から移築され、2025年に100周年を迎えました。国の登録有形文化財に指定され、都内に現存する三古塔の一つです。



また、四季折々の絶景や国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」は、2025年度グッドデザイン賞をはじめ、多くの賞を受賞いたしました。265室の客室では、都心のパノラマや庭園ビューを楽しむことができ、8つのレストランやスパ、38の宴会場など充実した施設を完備しています。庭園では桜や紅葉、蛍など四季の風情とともに、特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに、「フォーブス・トラベルガイド」4つ星を獲得し、「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」にも加盟しています。

藤田観光について

藤田観光株式会社は、日本における観光業界の先駆けとして1948年に「箱根小涌園」、1952年に「椿山荘（現ホテル椿山荘東京）」を開業、その後、1955年に会社を設立しました。人材や文化財などのあらゆる企業資産を最大限に活用し、より多くのお客さまに憩いの場と温かいサービスを提供するとともに、ユニークなコンテンツ展開・事業展開を通して、お客さまのライフサイクルやスタイル（人生）の様々なシーンに寄り添う新たな価値を提供することで、「潤いのある豊かな社会の実現」を目指しています。



公式HP：<https://www.fujita-kanko.co.jp/>

ブランドムービー公開中！：<https://www.fujita-kanko.co.jp/sub/fkmovie>

＜本件に関するお問い合わせ先＞

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング部門 担当：吉田
TEL. 03-3943-5506（直通）FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局
担当：木村（080-4652-4168）高橋（080-8884-6040）藁科 Email: hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」でお願いいたします。