

若手シェフ向け「サステナブル料理コンペティション」受賞作を商品化 「Sustainable Selection」を 9 月 1 日より順次提供開始 東京野菜や大豆ミートなどのサステナブル食材をテーマに初開催

ハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:角田直之)では、8月に社内の若手料理人の育成と SDGs 意識向上を目的とした「サステナブル料理コンペティション」を開催しました。30 を超える応募の中から上位に輝いた 5 作品を「Sustainable Selection (サステナブル セレクション)」として、「カフェ」および中国料理「翡翠宮」にて、2022 年 9 月 15 日の開業 42 周年を記念して 9 月 1 日より期間限定で順次販売します。



初の試みとなった今回の社内料理コンペティションでは、「サステナブル(持続可能性)」をテーマに、若手シェフが指定されたサステナブル食材(全 11 種)のなかから自由に 2 種以上を選択し、メニューの考案から試作、ターゲット設定、価格設定までを一貫して行いました。

サステナブル食材とは、自然環境や人々の暮らしに配慮して生産された食材のことです。今回のコンペティションでは、東京都内の農園で生産されたトマトやナスなどの「東京野菜」や、規格外で廃棄の対象となってしまう「ふぞろい果物」、プラントベースフードの代表格である「大豆パテミート」、海洋資源や環境に配慮して適切に生産・管理された水産物である「サステナブルシーフード」を含む計 11 種が、対象の食材として指定されました。

決勝では、書類審査を通過した 10 名のファイナリストの作品を総支配人や料理長が味、食材の活かし方、価格設定などの項目で審査を行い、計 5 作品が優秀作品として選出されました。

これからの時代を担う若手シェフならではの目線から、「つくる責任 つかう責任」を果たすための工夫が凝らされた逸品を各店舗にてぜひご堪能ください。ハイアット リージェンシー 東京は、社会を担う一員として今後も「おいしい」はもちろん、「持続可能性」に配慮したメニューの開発と提供に取り組んでまいります。

受賞作品 概要 (※作品名は受賞時のもので、提供時とは異なる場合があります)

【夏爽都菜干焼蝦捲 エビの春巻フレッシュスパイスチリソース】(細田 隆広・作)



＜細田 隆広 (ほそだ たかひろ) コメント＞

爽やかでフレッシュパイシーな海老のチリソースです。指定の東京野菜に加えて、地産地消を調べる中で発見した、新宿の伝統ブランド野菜「内藤とうがらし」を使っています。また、普段は廃棄してしまうエビの殻はパウダーにするなど「エシカル消費」を取り込むための工夫を凝らしました。

【大豆ミートのテリーヌ パートブリック包み】(宮崎 恵里香・作)



＜宮崎 恵里香 (みやざき えりか) コメント＞

大豆ミートの独特な風味を和らげるために、さっぱりとした香りが特徴の大葉を加えました。最後にパートブリックで包んで焼き上げることで、外側がパリパリになり、食感の違いもお楽しみいただけます。様々なシーンで召し上がっていただき、大豆ミートを知っていただくきっかけになればと願っています。

【桃のムース 東京トマトとフルーツのマリネ カシスソース添え】(中村 大輔・作)



＜中村 大輔 (なかむら だいすけ) コメント＞

不揃いでも「美味しく育てられた桃の味を楽しんでほしい」という思いから、コンポートにすることでサイズ感のばらつきをなくして提供できるように工夫しました。見た目も「桃」、食べても「桃」にこだわりつつ、桃のムースの中に桃のコンポートとトマト、グレープフルーツのゼリーを閉じ込めることで甘味と酸味を楽しんでいただけるように仕上げました。

【カブとホタテのムースソテー】(高野 遣太・作)



＜高野 遣太 (たかの けんた) コメント＞

葉、茎、皮と、カブの全てを余すことなく使い、海の幸であるホタテを合わせることで、カブ本来の甘みや豊かでやさしい風味を最大限に感じていただける一皿です。カブの葉の鮮やかな緑の上に乗せたチュイルダンテルは、コンクリートジャングルとも例えられる首都・東京の木漏れ日の風景を自然との対比で表現しました。

【東京トマトと桃 スパークリングワインジュレの宝石仕立て】(田中 宣行・作)



<田中 宣行 (たなか のぶゆき) コメント>

メレンゲの筒を割るとスパークリングワインのジュレ、桃のシャーベットと果肉、トマトが中から溢れ出てくる様子を宝石に見立てた鮮やかな一皿です。普段廃棄してしまうようなトマトと桃の皮を華やかな飾りに使用し、チョコレートと紅茶はオーガニック製品を使用することで、フードロスと環境保全を意識しました。

提供メニュー 概要

中国料理「翡翠宮」(1階)

- ・ 海老のスパイスチリソース (細田 隆広・作)



【期 間】

2022年9月1日(木)～11月30日(水) ※毎週火曜定休

【時 間】

11:30～15:00 (L.O. 14:00) / 17:30～21:00 (L.O. 20:00)

【販売方法】

アラカルトおよびランチコース「爽天」の2品目に提供いたします。

【料 金】

アラカルト: 2,662円 / コース: 7,260円

カフェ(ロビー・2階)



【第一期間】

2022年9月15日(木)～9月22日(木)

- ・ 大豆ミートのテリーヌ パートブリック包み (宮崎 恵里香・作)
- ・ 桃のムース 東京トマトとフルーツのマリネ カシスソース添え (中村 大輔・作)

【第二期間】

2022年9月23日(金・祝)～9月30日(金)

- ・ カブとホタテのムースソテー (高野 遣太・作)
- ・ 東京トマトと桃 ジュレとシャーベットのメレンゲ仕立て (田中 宣行・作)



<プレミアムランチ コース内容>

- ・ オードブルブッフェ
- ・ シェフの一皿
- ・ メイン
(パスタ、魚料理、肉料理
または ローストビーフより一品)
- ・ デザート
- ・ コーヒー または 紅茶

【時 間】

11:30～14:30

【販売方法】

「プレミアムランチ」のシェフの一皿およびデザートに提供いたします。

【料 金】

4,500円

※料金は消費税10%およびサービス税が含まれたお支払い料金です。

※天候・仕入れ状況等により食材および食材の産地は変更になる可能性があります。



「カフェ」

イタリアンテイストの「カフェ」は、隣接する新宿中央公園の緑が臨める最高のロケーションにあり、ゆったりと寛げる空間(総面積 351.2 m²)で、五感を刺激するお料理・お飲物をお楽しみいただけるダイニングです。また、お土産としても最適なホテルのオリジナルスイーツをお買い求めいただけます。



中国料理「翡翠宮」

宮廷料理の伝統を受け継ぐ北京・上海料理がお楽しみいただける中国料理「翡翠宮」。モダンで洗練された店内は、あらゆるシーンにふさわしいプライベート空間の個室(全 7 室)とホール席で構成され、料理長自慢のコース料理のほか、麺類や点心などバラエティー豊かにラインアップしています。

報道関係者お問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京
160-0023 東京都新宿区西新宿 2-7-2
セールス&マーケティング部 マーケティング課 北野、丸山、児玉、橋本、羽鳥
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com
tokyo.regency.hyatt.jp