



ご一緒に、いい人生



2025年3月13日

リゾートトラスト株式会社

リゾートトラスト、「第5回デザートコンクール」開催 ～和食・中国厨房、若手の部門を新設し、最優秀作品をホテルで商品化～

リゾートトラスト株式会社（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：伏見 有貴、以下リゾートトラスト）は、2025年2月20日、「第5回リゾートトラスト デザートコンクール」の決勝審査を開催しました。

本コンクールは、リゾートトラストグループの経営理念に掲げる「信頼と挑戦」「ハイセンス・ハイクオリティ」「エクセレントホスピタリティ」を体現する取り組みの一環です。次世代を担う人財の育成とお客様満足度の向上を目指し、デザートの創作を通じて技術と創造性を競い合う場を提供することで、従業員の成長を促進します。

今回の開催は、コロナ禍を挟み7年ぶりとなり、シニア部門（ペストリー業務6年以上）、ジュニア部門（ペストリー業務6年未満）、和食厨房部門（和食厨房で働くスタッフ）、中国厨房部門（中国厨房で働くスタッフ）の4部門での開催となりました。

そのうち、「若手」対象のジュニア部門と「和食厨房・中国厨房」の部門は今回初めての設定となり、より多くのスタッフが挑戦できる場を提供しました。

全国の施設から62作品がエントリーし、一次審査を通過した9名が決勝審査に進出。決勝審査は名古屋市港区の東邦ガスプロ厨房「オイス」にて行われ、一次審査で提出されたレシピを基にした実技審査が実施されました。審査基準は「味の組み合わせ、表現」「デザイン性」「独創性」の3点に重点を置き、社内外の審査員による厳正な審査が行われ、入賞者が選出されました。そのうち4つの各部門の最優秀賞を受賞した作品は、各選手の所属するホテルで期間限定で商品化されます。

シニア部門で最優秀賞を受賞したラグーナバイコート倶楽部 ペストリー厨房の今泉穂奈美は、「今回の受賞を励みに、さらに技術を磨き、より良いデザートをお客様に提供できるよう努めてまいります」と喜びと今後の意気込みを語りました。他の受賞者からは、「技術をしっかり教えてくれる上司がいて日々スキルアップすることへの感謝」、「コンクール参加の応援、業務サポートへの感謝」や「コンクール参加で多くのスタッフと交流し、モチベーションがアップした」、さらに「先輩のように知識やスキルを後輩たちに教えられるようになりたい」といった声も聞かれました。



名古屋市内で開催された最終選考（実技審査）の様子

リゾートトラストグループにとって、人は財産であり、成長の源泉です。本コンクールは、従業員が能力を発揮し、成長を実感できる場を提供することで、企業全体の競争力強化に繋げる人的資本経営の施策として位置づけられています。今後も、スタッフ一人ひとりの成長を支援し、お客様に感動体験をお届けするために尽力してまいります。

第5回 リゾートトラスト デザートコンクール 概要

□開催日:2025年2月20日(最終選考)

□会場 :東邦ガスプロ厨房「オイシス」(名古屋市港区)

□審査員:高橋 一嘉 様(日仏商事株式会社 営業企画部 ブランド営業課 マネージャー)

高田 一哉 (ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜 ペストリー料理長)

久我 倫明 (東京ベイコート倶楽部 ペストリー料理長)

須藤 真裕 (ラグーナベイコート倶楽部 ペストリー料理長)

□大会委員長:内山 敏彦(リゾートトラスト株式会社 専務取締役 総料理長)

□課題 :和食厨房・中国厨房部門「コース料理を想定した甘味」

ジュニア部門「ラウンジケーキ」

シニア部門「アシェットデザート」

各施設の特色を出したもの(食材・環境・コンセプトなど)、季節感のあるもの「春」、作成・提供時に効率が考慮されたもの、「レ ヴェルジュ ボワロン 冷凍ピューレ」を使用したもの。

【各部門の優勝者と作品紹介】

■中国厨房部門

最優秀賞:玉山 凜(ラグーナベイコート倶楽部 中国厨房)



作品名「苺のソルベとジャスミンムース ミルフィーユ仕立て」

コンクール作品紹介:みずみずしい旬の苺をそのまま活かし、フランボワーズのピューレを加えさらに奥行きがありさっぱりとした味わいのソルベに仕上げました。まるやかで香り高い茉莉(ジャスミン)のムースと合わせてお楽しみいただけます。ムースには4月から開花が始まる茉莉の茶葉を使用し、甘味のある華やかな香りが春の訪れを感じさせます。苺のジュレは、白ワインで煮出した馬告(※香辛料)のほのかな苦みとレモンのような爽快な後味が特徴です。中国らしさのある春巻きの皮をパイ生地に見立て、パリッとした食感とバター風味がアクセントになっております。最後に、乾燥させた香葉はエスニックさも引き立て、アリッサムやライスペーパーは苺の花、ジャスミンの花を連想させるように飾りました。旬の苺は、ラグーナベイコート倶楽部の地域の特産品を活かせるように、山田農園さんの苺を使用しました。

完全会員制リゾートホテル「ラグーナベイコート倶楽部」のラウンジ「ボンズベイ」で2025年3月14日から販売される予定です。(無くなり次第終了) ※1日5個限定 販売商品の詳細は以下ホームページをご覧ください。 <https://www.rtg.jp/hotels/bcc/laguna/reco/detail/?reco=00548>

※販売される商品は、仕入れ状況等により、コンクール作品から食材等変更になる場合がございます。

■和食厨房部門

最優秀賞:新田 結菜(エキシブ箱根離宮 和食厨房)



作品名「莓一会～ボワロンフレーズピューレと箱根春爛漫～」

コンクール作品紹介: 莓羊羹はピューレの色合いがでるように白餡を使用し、上をピンクの道明寺粉を入れ花筏のように桜が散った錦玉羹(きんぎょかん)にしました。大福には求肥(ぎゅうひ)に莓フレークとナッツを加え食感と味に変化を出し、チーズ餡にも莓ピューレとフレッシュ苺を入れた莓尽くしの大福になっています。小田原の湘南ゴールドと苺を曾我梅林の梅酒でマリネし、苺のヨーグルトソースを敷きました。地元食材と苺のピューレを全体に使用し、春らしい甘味に仕上げました。

会員制リゾートホテル「エキシブ箱根離宮」のラウンジ「ベラヴィスタ」で2025年3月22日～3月31日に販売します。※提供時間:14:00～21:00、価格:1,500円(税サ込1,815円)、1日5食限定です。※販売される商品は、コンクール作品から食材等が変更になる場合がございます。

■ジュニア部門

最優秀賞:高須 真衣(ラグーナベイコート倶楽部 ペストリー厨房)



作品名「さくら」

コンクール作品紹介: 桜を見た時の感動をケーキで表したく、旬の苺と桜を合わせた桜のケーキにしました。ダイヤモンドに桜の葉を混ぜ込み桜の味と香りを感じられるようにし、またムースには桜のチップの香りがするといわれているトンカ豆を使ってより春を感じられるケーキにしました。センターには地産地消を考え愛知県産苺の中でも酸味が強めの紅ほっぺを使用した苺のジュレでケーキ全体のバランスを整えました。

完全会員制リゾートホテル「ラグーナベイコート倶楽部」のラウンジ「ボンズベイ」で2025年3月14日から販売される予定です。(無くなり次第終了) 販売商品の詳細は以下ホームページをご覧ください。

<https://www.rtg.jp/hotels/bcc/laguna/reco/detail?reco=00543>

※販売される商品は、仕入れ状況等により、食材等がコンクール作品から変更になる場合がございます。

■シニア部門

最優秀賞:今泉 穂奈美(ラグーナベイコート倶楽部 ペストリー厨房)



作品名「さくら咲く苺のヴァシュラン」

コンクール作品紹介:ラグーナベイコート倶楽部が所在する地域の特産品である三河の紅ほっぺと、苺と相性の良い春を彩る花の桜を使用したデザートです。春は新たな事が始まる季節でもあり、そのワクワク感を一皿に込めて表現しました。見た目からも春を強く感じられ、アメ、シュクセ、クランブルなどの食感の違いも楽しめます。また、酸味の効いたソルベでさっぱりと桜の風味で爽やかに仕上げました。

完全会員制リゾートホテル「ラグーナベイコート倶楽部」のラウンジ「ボンズベイ」で2025年3月14日から販売される予定です。(無くなり次第終了) ※1日5個限定 販売商品の詳細は以下ホームページをご覧ください。 <https://www.rtg.jp/hotels/bcc/laguna/reco/detail?reco=00547>

また2025年3月28日に開催される、同ホテルの開業6周年記念イベントでも提供される予定です。

※販売される商品は、仕入れ状況等により、食材等がコンクール作品から変更になる場合がございます。



デザートコンクール決勝審査進出者(後列)と審査員

報道機関からのお問い合わせ先

リゾートトラスト株式会社 サステナビリティ推進部メール: R10107000@rt-group.jp