

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2016年（平成28年）6月15日

**若手料理人がフランス料理の技を競い合う  
「クラブ・プロスペール・モンタニエ」主催の料理コンクールで  
帝国ホテルの小川はるかが総合1位を獲得**

2016年6月4日（土）、武蔵野調理師専門学校で開催されたクラブ・プロスペール・モンタニエ日本支部主催「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、当社代表として出場した調理部レストラン調理課の小川はるかが、総合1位の成績を収めました。



このコンクールは今回で開催35回目を数え、若手料理人がフランス料理の調理技術を競い合う権威ある大会です。調理経験4年未満、且つ25歳未満を対象とし、実技審査、味と盛り付けの審査の両部門の得点の合計で入賞者を決定します。

今回は40名の若手料理人が出場し、舌平目を使った魚料理、牛フィレを使った肉料理、デザートプリン3品の課題料理で競い合いました。

審査員からは、課題料理の仕上がりに加え、洗練された調理技術と衛生的な作業姿勢などが高く評価されました。

## 小川はるか 略歴

1994年1月生まれ 山形県南陽市出身（22歳）

2014年4月 帝国ホテル入社

調理部 レストラン調理課に配属



コンクール競技風景



競技会終了後、賞状を手にする小川（右）と帝国ホテル総料理長 田中健一郎（左）

クラブ・プロスペール・モンタニエ日本支部ならびに「フランス料理最優秀見習い料理人選抜コンクール」については、下記をご参照ください。

- ・「クラブ・プロスペール・モンタニエ日本支部」のホームページ

<http://www.montagne.jp/prof/index.html>