

2017年5月23日

各 位

三田ホテルマネジメント株式会社

～「'17 食博覧会・大阪」中国料理コンクール 厚生労働大臣賞受賞記念～  
『三田ホテル』中国料理「皐花飯店」にて  
料理長 金城 保夫の受賞作「松花堂弁当」を販売

『三田ホテル』（所在地：兵庫県三田市、総支配人：若山 智）が運営する中国料理店「皐花飯店」の料理長：金城 保夫は、「'17 食博覧会・大阪」（主催：食博覧会実行委員会ほか）で開催された中国料理コンクールにおいて、2017年5月14日（日）に厚生労働大臣賞を受賞しました。これを記念し、「皐花飯店」では、2017年5月24日（水）から6月30日（金）までの平日、受賞作品の「松花堂弁当」を販売しますのでお知らせします。

「食博覧会・大阪」は、“食の都”大阪を舞台に1985年から4年ごとに開催される日本最大級の「食」イベントです。その一つとして、プロの技を競う料理コンクールが開催されています。今回の中国料理コンクールでは、前菜料理、魚介料理、家禽料理、点心デザート、松花堂弁当の各部門で10作品を選び、その中から評価項目ごとに最高得点を取った料理人が表彰されました。『三田ホテル』中国料理店「皐月飯店」の料理長：金城保夫は「調理技術」の最高得点者として厚生労働大臣賞を受賞しました。

受賞作品の松花堂弁当は、今回の食博のテーマ「日本の祭り・日本の味くらべ」から、和食を意識し、北京ダックとフカヒレをトッピングした手まり寿司や、緑茶と昆布茶を加えた中華スープ、甘鯛のパリパリ鱗揚げに使用するナンプラーソースに柚子の香りを加えるなど、日本料理と中国料理を融合させた作品です。「皐花飯店」では、これと同じ手法・レシピを使用した「松花堂弁当」を1日20食限定で提供しますので、ぜひ、この機会に匠の技を生かした料理をご賞味ください。



日本料理と中国料理の技法を使った彩り松花堂弁当

以 上

<本件に関するお問い合わせ先>

三田ホテル 営業企画 広報担当 亀井強司  
TEL.:079-564-1101 FAX.:079-564-1107  
e-mail: tsuyoshi\_kamei@sanda-hotel.com

## 1. 「'17 食博覧会・大阪」中国料理コンクール 厚生労働大臣賞受賞記念「松花堂弁当」

- (1) 販売期間：2017年5月24日（水）から6月30日（金）までの平日 ※ディナータイム
- (2) 提供場所：中国料理「阜花飯店」
- (3) 販売料金：3700円（サ込み・税別）
- (4) 内容：「松花堂弁当」※1日20食限定

フカヒレと北京ダックの手まり寿司／牛ロース肉のすき焼き風湯葉巻き、  
実山椒風味／甘鯛のパリパリ鱗、柚子とナンプラーの香り、生若布添え／  
ホタルイカのパクチーソース掛け、茗荷添え／煎り肉まん、胡麻と浅葱掛け／  
桜海老シューマイ、春竹の子山椒風味／ハマグリと蕪菜の緑茶スープ、茶碗蒸し仕立て



中国料理「阜花飯店」



「阜花飯店」料理長 金城 保夫

## 2. 「'17 食博覧会・大阪」中国料理コンクール

- (1) 審査：応募作品全75点から書類による予選審査で、前菜料理、魚介料理、家禽料理、点心デザート、松花堂弁当の5部門ごとに約10作品を選定し、決勝審査を実施。有識者、食博関係者、地区本部役員で構成された審査委員により採点を行い、賞を決定。
- (2) 決勝開催日：2017年4月28日（金）から5月2日（火）
- (3) 表彰：総務大臣賞 「創造性」の最高得点者  
外務大臣賞 「実用性」の最高得点者  
文部科学大臣賞「テーマと構成力」の最高得点者  
厚生労働大臣賞「調理技術」の最高得点者  
農林水産大臣賞「素材の活用」の最高得点者  
経済産業大臣賞「美的感覚」の最高得点者  
国土交通大臣賞「地域の特性」の最高得点者  
大阪府知事賞 「栄養バランス」の最高得点者  
大阪市長賞、大商会頭賞、関経連会長賞、同友会代表幹事賞、大阪21世紀協会理事長賞、食博実行委員会会長賞、日中協会会長賞、日中協大阪支部長賞等、全20賞を授与

### 3. 「三田ホテル」について

“あしたも、会いたくなるホテル”をスローガンに、兵庫県三田市の地域に根ざしたコミュニティホテルです。神戸と大阪の間に位置し、利便性のみならず豊かな自然に恵まれています。周辺には「北摂三田テクノパーク」「神戸三田プレミアムアウトレット」「神戸フルーツフラワーパーク」など観光スポットやゴルフコースも多く、観光・レジャーの拠点としてご利用いただけます。館内には個性豊かな4つのレストランがあり、旬の食をお楽しみいただけます。また、チャペルやバンケットホールも備え、ライフステージごとの多様なニーズにお応えします。

- 【所在地】 兵庫県三田市けやき台 1-11-2
- 【施設規模】 客室数：130室 収容人数：208名
- 【料飲施設】 ブッフェレストラン、中国料理、鉄板焼、日本料理、カフェ&バーラウンジ
- 【その他施設】 バンケットホール、チャペル、神前式場
- 【交通アクセス】
  - ・神戸電鉄「ウッディタウン中央」駅徒歩約1分
  - ・JR「新三田」駅より車で約5分
  - ・中国自動車道・神戸三田ICより車で約5分
- 【URL】 <https://www.sandahotel.jp>
- 【電話番号】 079-564-1101
- 【運営会社】 三田ホテルマネジメント株式会社



外観



客室（ダブルルーム）