

パレスホテル大宮
「第54回技能五輪全国大会」西洋料理部門にて
島崎 亜里沙(洋食料理係)が銅賞を受賞

パレスホテル大宮(さいたま市・総支配人 海保 邦男)は、『第54回技能五輪全国大会』(主催：中央職業能力開発協会)において、西洋料理部門で島崎 亜里沙(しまざき ありさ/20歳/洋食料理係)が銅賞を受賞したことをお知らせいたします。

技能五輪全国大会は、原則23歳以下の青年技能者の技能レベルの日本一を競う技能競技大会です。本大会は次世代を担う青年技能者に努力目標を与えるとともに、大会開催地域の若年者に優れた技能にふれる機会を提供するなど、技能の重要性、必要性を広くアピールし、技能の重要性、必要性をアピールすることにより、技能尊重の機運の醸成を図ることを目的として開催されています。本年は10月21日(金)から24日(月)の4日間、山形県で開催され、都道府県を代表する41職種、約1,300名の技能者が参加しました。

パレスホテル大宮では、今回、技能五輪全国大会における初めての受賞となりました。

<技能五輪全国大会 出品作品>



洋食料理係 島崎亜里沙



～前菜～
シャンプニオンのムースに
お米とサツマイモのサラダを添えて
～肉料理～
若鶏のバラティースと胸肉の黄金巻
ローズマリーの香りを添えて
～デザート～
ダークチェリーとショコラのガトー 林檎のコンポート添え

この報道情報に関するお問合せ先～

パレスホテル大宮 営業企画 橋本・片柳・高橋

TEL:(048)647-5093.(直通) FAX:(048)648-7070 Mail: kikaku@palace-omiya.co.jp

〒330-0854 さいたま市大宮区桜木町1-7-5

<http://www.palace-omiya.co.jp>