

報道関係各位

2026 年 10 月 2 日
株式会社 JR 西日本ホテルズ

「食のディステーションホテル」を支える若手シェフが活躍 第22回 JRホテルグループ料理コンテストにて JR西日本ホテルズより2名が入賞！

株式会社 JR 西日本ホテルズ（京都府京都市下京区、代表取締役社長：坪根英慈）は、JR ホテルグループ主催の「第 22 回 JR ホテルグループ料理コンテスト」（開催日：2026 年 8 月 26 日（水））において、同社が展開する「JR 西日本ホテルズ」所属シェフ 2 名が準優勝およびアイデア賞を受賞したことをお知らせします。



準優勝作品（作：ホテルグランヴィア京都 宮川唯）



宮川（左）とホテルグランヴィア京都総料理長 柏木健一

若手シェフたちの「食」へのこだわりと創作力が輝くオリジナル作品が集結

本コンテストは日本全国の JR グループホテルから集まった 16 名の選手が、共通の食材である「瀬戸内産舌平目」を活用し、古典料理の要素を加えたオリジナル料理を作り上げ競うものです。JR 西日本ホテルズでは、「食のディステーションホテル」として、お客さまに安心して美味しい料理をお楽しみいただくべく「食」の品質向上に努めており、若手シェフの料理コンテストへの挑戦を積極的に支援しております。本コンテストにも毎年所属シェフが出場しており、今回も 5 名が挑戦いたしました。

各選手が日頃の成果や「食」へのこだわりをアピールした結果、JR 西日本ホテルズからは「ホテルグランヴィア京都」の宮川 唯が栄えある準優勝、「ホテルグランヴィア大阪」の野中 楓がアイデア賞に輝きました。

今回受賞した 2 名は、本コンテストで得た経験と技術を糧に、今後もそれぞれのホテルで実力を存分に発揮し、お客さまに美味しい料理を提供し続けてまいります。また、JR 西日本ホテルズはこれからもシェフたちが業務を通じて切磋琢磨することで、「食」の品質をさらに高め、「食のディステーションホテル」として皆様の心に残る特別な食体験をお届けいたします。

JR 西日本ホテルズ 受賞結果

【準優勝】宮川 唯（みやがわ ゆい）

ホテルグランヴィア京都 ビュー＆ダイニング「コトシエール」所属

作品名舌平目と茸のゴディヴォーリヨネ プティボワのカネロニ
ソース・ヴァンジョーヌ

舌平目を「ゴディヴォーリヨネ」と呼ばれるしっとりとしたコクのあるムース（すり身）と合わせる古典的な調理法を用いました。さらに、火入れにこだわることで、本来パサつきやすい白身魚をふっくらとした食感に仕上げるよう工夫しました。

また、彩り鮮やかな付け合わせの野菜などの食材との相性も考え、ソースには「ヴァンジョーヌ」と呼ばれる、ナッツのような香ばしい香りが特徴のフランス産辛口白ワインを使用しました。

**宮川 唯 コメント**

初めてのコンテスト出場でしたが、準優勝という光栄な賞を受賞することができ、大変嬉しく思っています。コンテストでは時間制限のある中、モノの配置を決めて探す手間を省くことが時間効率の向上に繋がると実感しました。今後も、整理整頓を徹底し、心に残る「時」を過ごしていただけるよう努めます。

【アイデア賞】野中 楓（のなか ふう）

ホテルグランヴィア大阪 フレンチレストラン「フルーヴ」所属

作品名

舌平目のリヨン風 ソース・ナンチュア エストラゴンの香り

エクルヴィス（ザリガニ）の殻から取ったバターと生クリームをたっぷり合わせた濃厚なソースと、舌平目を合わせた「ソール・ナンチュア」と呼ばれる有名な伝統料理に、フランス・リヨン地方の豚肉や玉ねぎを用いた郷土料理の要素を組み合わせました。

さらに、「エストラゴン」というハーブの香りをまとうことで、濃厚な料理をキリッと引き締めるよう工夫しています。

**野中 楓 コメント**

周囲の協力のもとアイデア賞を受賞できたことをとても嬉しく思い、こうして結果を残すことができ安堵しています。今回の経験で改めて学んだフレンチの奥深さを胸に、今後は自身の技術向上だけでなく後輩の育成を通じて、ホテルに貢献していきたいです。

《第 22 回 JR ホテルグループ料理コンテスト 概要》

■開催日

2026 年 8 月 26 日（水）

■参加資格

JR ホテルグループ内調理部門に属する 40 歳以下の社員（契約社員含む）

※調理経験年数・役職不問、本コンテストの過去優勝者を除く

■テーマ

指定された主材料と副材料を使った古典料理の要素を加えたオリジナル西洋料理（温製）

主材料：瀬戸内産舌平目

JR 西日本ホテルズについて

JR 西日本ホテルズは、JR 西日本グループとして、現在 5 ブランド、13 ホテル（4,407 室）を展開するホテルグループです。上質な旅の基点として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域とともにお客さまを魅了する「ホテルグランヴィア」、スマートな旅の基点として、京都、大阪、尼崎、富山駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する「ホテルヴィスキオ」、初代大阪駅の地に建ち、唯一無二の駅と鉄道の記憶を旅する「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」、創業 1909 年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する「奈良ホテル」、地域と旅人の縁をつなぎ、時間を忘れ夢中になれる空間があふれる「梅小路ホテル京都」。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域とともに、お客さま一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも世界に誇れるサービス水準を目指し、旅と食の魅力、人々の繋がりを創り続けます。

※JR 西日本ホテルズ公式ウェブサイトの URL が変更となりました。URL：<https://jrwest-hotels.jp>

食のディスティネーションホテルについて

JR 西日本ホテルズは、グループ全体を「食のディスティネーションホテル」として、地域とともに新たな価値を共創し、「食」を軸にしたホテルの魅力づくり、ファンづくりに取り組んでいます。

■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社 JR 西日本ホテルズ チェーンサポート本部 営業戦略部 矢野

TEL：070-5286-7388 natsu.yano@jrwest-hotels.jp

株式会社 JR 西日本ホテルズ

〒600-8216 京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル JR 京都駅中央口

TEL: 075-344-8888 FAX: 075-344-4400 <https://jrwest-hotels.jp>