

《スキルとモチベーションUP》
社内アワードと表彰を
CHECK!

前菜&メインのチーム戦を実施

8月28日、渋谷で運営するampersand By LAGUNAVEIL ATELIERにおいて、【ESCORT KITCHEN CUP 2025】を開催したエスクリ。今年で4回目となる調理スタッフを対象とした社内コンペは、料理の価値を高めると同時に、スタッフの技術・創造力育成を目的としている。

約100名が書類審査に挑戦。過去3回は個人戦としていたが、キッチンスタッフの希望を反映し、今年の料理部門は前菜&メインを考案する、2名のチーム戦に変更した。デザート部門の3名も含め、予選を突破した9名が最終審査会に挑戦。審査員は代表取締役社長CEO・渋谷浩氏、ホテルの宴会料理長、ゲストハウスの総料理長などが務めた。

料理部門のテーマは『〜フランス地方料理 × 和食材を活かした新たなアレ

ジ〜』。ファイナリスト決定後、①アルザス・ロレーヌ地方、②プロヴァンス地方、③ブルターニュ地方を、くじ引きでランダムに振り分けた。デザート部門は、『〜クラシックデザート × 和の食材エッセンスの融合〜』をテーマとした。

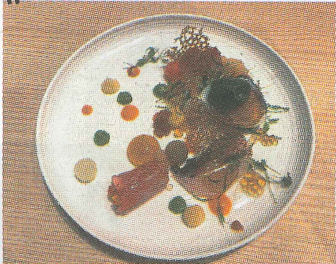
コンペの様子は、同社が開発した結婚式ライブ配信システム『アニクリLive』を通じて、各事業所でもリアルタイムで視聴できるようにした。店舗からの応援メッセージも届くなど、ファイナリストの雄姿を全国の仲間が見届けた。

当日は来春入社予定の一部内定者を招待。先輩の活躍を学べるようにした。また、今後就活に臨む調理師学生の見学も積極的に受け入れ、婚礼調理の魅力発信によって、人材確保を円滑に進めていくことも目的とした。



▲各部門でグランプリを受賞した3名と渋谷社長(左)、志賀良行総料理長(右)で記念撮影

《グランプリ》



▲山口幸雄さんと黒江斗茂さん(表参道事業所)

《2位》



▲須藤翔太さんと向井耕音さん(さいたま事業所)

《3位》



▲相澤拓也さんと柏木えりさん(渋谷事業所)



前菜は『クリアに仕上げたブイヤベースを冷製でのアプローチ 日本産のプロヴァンス“湘南”の食材での仕立て』。メイン『仔羊のアンクルート 日本酒のソース 野沢菜と山葵のコンディマン 和風グラッセ』の仔羊は、臭みのない部位を選び、アクセントとして山葵をプラスした。



前菜の『祝福の木〜幸福 健康 子孫繁栄 長寿 富〜』は、海藻パウダーを木に見立て、各前菜を枝先に。『〜環る縁〜仔牛フィレとフォアグラのクレビネット 八幡巻 カルヴァドスのソース』は、サバのピュレを使用。繋がる縁を見た目でも表現した。



埼玉県出身の2名による前菜『フォアグラのフォンダン 埼玉県産の梨、イチローズモルトなどを使用。チュイルで食感もプラスした。メイン『アルザスロレーヌ地方への和のオマージュ』には、そば粉のパイなどを合わせた。

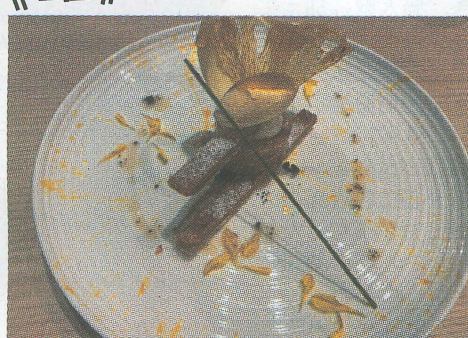
《グランプリ》



仙台事業所
佐々木佳那さん

『〜aimer〜』のクラシックデザートにはシブーストをチョイス。黒ゴマ、きな粉などで和のテイストをプラスした。餡細工も追加し、特別感も演出した。

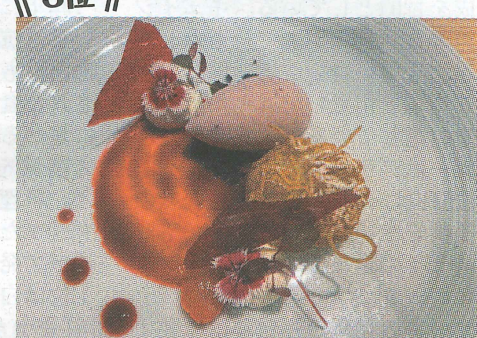
《2位》



神戸空港事業所
今野政留美さん

海に近い式場に所属していることから、リゾートを感じられる『パインアップルのタタン』を提案。醤油、レモンも使用して、飽きのこない味を追求した。

《3位》



堂島事業所
霧田祐介さん

『Daifuku レンティール ユカベリーニ』は、和のスイーツに洋のエッセンスをプラスするアイデアから誕生。白いプレートを含む紅白の色味もポイントとした。



代表取締役社長
CEO
渋谷浩氏

審査の結果最終的な順位はついたものの、本当に甲乙つけがたく、予選を突破し今日ここに立てることに価値があると感じています。スキルを重ねた毎年の常連メンバーもいれば、今年はフレッシュな顔もあり、その点もエスクリの強さと言えるでしょう。

○ SURVOX

NEW ウエディング業界特化の接客改善ツール

おもレビAI

AIが支える「おもてなし」の未来

育成時間短縮

スキルアップ

仕組み改善

♡ Wedding Park

おもレビAIとは？

生成AIによる接客評価レビューで、自身とトッププランナーとのギャップを比較&フィードバック。『おもレビAI』が、育成の時間や仕組みがない問題を解決します。現場全体の接客スキルを底上げし、育成スピードを加速。ウエディング現場の「成果」と「おもてなし」を両立させる、新しい育成のかたち。

詳しくはコチラ！

