

2025 年 9 月 24 日

株式会社エスクリ

「エスクリキッチンカップ 2025」優勝者決定

社内調理スタッフが挑む料理コンペティションを通じ
技術力と創造性を高め 結婚式を彩る料理の品質向上へ



挙式・披露宴の企画・運営を主たる事業として展開する株式会社エスクリ（本社：東京都中央区、代表取締役社長 CEO：渋谷守浩、東証スタンダード／証券コード 2196 以下、エスクリ）は、2025 年 8 月 27 日（水）、ampersand By LAGUNAVEIL ATELIER にて、社内調理部門スタッフを対象とした料理コンペティション「エスクリキッチンカップ 2025」を開催いたしました。

本コンペティションは、スタッフの技術向上と料理のクオリティ向上を目的とし、今回で 4 回目の開催となります。全国には約 130 名のキッチンスタッフが在籍しており、役職や勤続年数を問わず社内調理部門に所属する全スタッフが参加対象です。

本年は、入社 3 年目の 20 代前半のパティシエから、業界歴 40 年以上のベテランシェフまで幅広い世代のスタッフが参加しました。

その中から選出された 3 チーム（2 名×3 チーム）と個人 3 名、あわせて 9 名が全国の代表として予選を勝ち抜き、本大会に登壇しました。参加者はそれぞれの技術と創造性を存分に発揮し、調理技術と表現力を披露しました。



審査員にはホテル総料理長や業界誌編集長など、社外有識者を審査員にお迎えし、本コンペティションの審査にご協力いただきました。

審査員の皆様には、各出場者のプレゼンテーションや実際の料理を通じて、新たな発想や創造性、調理クオリティや技術向上への工夫、さらに“婚礼料理”に込められた料理人としての思いまでを、厳正かつ公正な視点で審査いただきました。

■評価項目・ポイント

▼料理部門

評価項目	評価ポイント
味	美味しさ、味のバランス
見た目	美しさ、視覚的な魅力
独創性	他にはない要素があり印象に残るか
テーマ性	テーマに沿った仕上がりになっているか
テーマ表現の巧みさ	テーマを表現しつつ婚礼料理としての質感を演出できているか
技術・調理精度	火入れ、食感、提供時の食材の温度感
レシピの正確性	わかりやすく記載されているか記載内容と乖離が無い
提供時の実現性	メイン料理を60名想定で盛り付け時間15分の婚礼施行で提供可能か
満足度	スタンダード・フルコースの前菜・メイン としての満足度
提案のしやすさ	素材やストーリー性など営業トークで魅力を 伝えやすいか
プレゼンカ	わかりやすく魅力を伝えられているか

▼デザート部門

評価項目	評価ポイント
味	甘味、酸味、塩などのバランスや食感の良さ
第一印象	視覚的魅力、ネーミングなど
見た目	盛り付け・視覚的魅力があるか
付加価値	価格に見合った構成か
素材の選定と使い方	素材の理解度、組み合わせの相性はいいか等
構成力	食感や温度、テクスチャに工夫があり最後まで飽きずに楽しめるか
レシピの実現性	実際に婚礼で提供できる内容か、工夫がなされているか
満足度	誰にでも勧めやすい構成で高い満足度を狙えるか
説明のしやすさ	ストーリー性や素材の組み合わせの意味や思いを伝えやすいか
プレゼンカ	わかりやすく、魅力を伝えられているか

厳正な審査の結果、料理部門（チーム戦）・デザート部門（個人戦）のそれぞれにおいて、日頃の研鑽の成果を発揮し、独創性や繊細さを高い技術とともに表現した作品が評価され優勝者が決定しました。優勝者には褒賞として、今後のさらなる発想力や技術の飛躍に役立てていただくべく、ミシュラン星付きレストランでのディナーが贈られました。

▶ 料理部門 (チーム戦)

優勝 シャルマンシーナ TOKYO チーム (東京都渋谷区) 山口幸雄・黒江斗茂

【テーマ】 プロヴァンス地方

【前菜】 クリアに仕上げたブイヤベースを冷製でのアプローチ 日本のプロヴァンス“湘南”の食材での仕立て

【メイン】 子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



料理 こだわりコメント

温かいスープ料理を冷製に仕立てるにあたり、全体のバランスや親和性を意識して仕上げました。

また、ラム肉のように普段あまり食べ慣れていない食材については、和の要素や組み合わせを取り入れることで、多くのゲストに美味しく召し上がっていただけるよう工夫しています。さらに、複数の肉の部位を使い、それぞれに合った調理法を施すことで、食感の変化や風味の違いも楽しんでいただけるようにしました。

準優勝 ラグナヴェール SkyTerrace チーム (埼玉県さいたま市) 須藤翔太・向井緋音



第三位 ampersand By LAGUNAVEIL ATELIER チーム (東京都渋谷区) 相澤拓也・柏木えり



▶ デザート部門（個人戦）

優勝 ラグナヴェール SENDAI（宮城県仙台市）佐々木 佳那

デザート名： ~aimer~



料理 こだわりコメント

結婚式という特別なひとときに、“思いが伝わる一皿”を意識して、このデザートを考案いたしました。

メニュー名や食材の選定、デザインの構成には本当に迷いましたが、一本のバラがより美しく映えるよう、できるだけシンプルでわかりやすい仕上がりを心がけました。

準優勝 ラヴィマーナ神戸（兵庫県神戸市）今野玖瑠美



第三位 ラグナヴェール PREMIER（大阪府大阪市）鶴田祐介





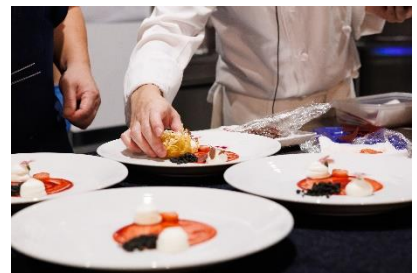
エスクリという社名は「STAFF CREATE」という言葉に由来しています。

人の力をコアバリューとし、多様なスタッフが能力や専門性を最大限に発揮し、互いに高め合える企業体を目指しています。

スタッフ一人ひとりの専門性を活かし、お客様にご満足いただけるサービスを提供するという考えのもと、結婚式に欠かせないドレス、フラワー、ヘアメイク、料理やサービスなどの要素については、主に内製で取り組んでいます。

とりわけ料理は、新郎新婦はもちろん、ゲストの満足度に大きく影響する要素であることから、調理スタッフは自社で採用し、教育にも力を注いできました。

こうした取り組みの一環として、今回のようなコンペティションを継続して実施することで、今後もエスクリスタッフの技術向上と、結婚式を彩る料理の創造力の一層の向上を図り、お客様へのサービス品質向上につなげてまいります。





会社概要

社名 : 株式会社エスクリ
設立 : 2003 年 6 月
資本金 : 5,000 万円 (2025 年 3 月 31 日現在)
所在地 : 東京都中央区日本橋小網町 6-1 山万ビル
上場市場 : 東証スタンダード (証券コード 2196)
従業員数 : 755 名 (2025 年 3 月 31 日現在、グループ全体)
年商 : 連結 261 億円 (2025 年 3 月期)
代表者 : 代表取締役社長 CEO 渋谷 守浩
事業内容 : 挙式・披露宴の企画・運営を行うブライダル事業
URL : <https://www.escrit.jp/>

【グループ会社】

株式会社渋谷 (本社 : 奈良県桜井市)

SHIBUTANI エステート・パートナーズ株式会社 (本社 : 奈良県橿原市)

【直営店】

■ 関東

L2126、ロザンジュイア広尾迎賓館、ラグナヴェール TOKYO、ザ マグナス TOKYO、
シャルマンシーナ TOKYO、アンジェリオン オ プラザ TOKYO、アルマリアン TOKYO、
ルミヴェール TOKYO、南青山サンタキアラ教会、パラッツォドゥカーレ麻布、
ラグナスweet新横浜 ホテル&ウエディング、ラグナヴェール SkyTerrace、
ampersand By LAGUNAVEIL ATELIER、ラ ポルト、ザ ライヴラリー

■ 東海

ラグナヴェール NAGOYA、GRADATIONS、ラソール ガーデン・名古屋

■ 関西

ア・ラ・モード パレ&ザ・リゾート、ラグナヴェール PREMIER、ラグナヴェール OSAKA、
ラヴィマーナ神戸、KIYOMIZU 京都東山

■ 中国 ラグナヴェール広島

■ 四国 渭水苑/祥雲閣

■ 九州 アルマリアン FUKUOKA

■ 東北 ラグナヴェール SENDAI

■ 北陸 ラグナヴェール KANAZAWA

■ 沖縄 セントレジェンダ OKINAWA

【運営サービス】 ルクリアモレ、フォトウエディング One Second A Day、パーティハンター、
WINELIST、アニクリオンラインストア、アニクリトラベル、アジトラベル

【運営受託・コンサルティング】 Fish Bank TOKYO、CITY CLUB OF TOKYO

< 本件に関する報道関係者 お問い合わせ >

株式会社エスクリ 広報室 (担当 : 長井)

電話番号 : 050-1741-6002 / Mail : kohoshitsu@escrit.jp