

名古屋観光ホテル 中国料理「柳城」料理長 内藤勝博が、 日本人初！世界広東料理王コンテストで「特金賞」を受賞 ～受賞記念特別メニューを9月16日から期間限定で提供～

2023年度、「つなぐ」ホテルとして「旅を発信する」～The destination for journey～をコンセプトに掲げる名古屋観光ホテル(名古屋市中区錦一丁目19番30号、総支配人 中神章裕)の中国料理「柳城」料理長 内藤勝博が、2023年9月5日、6日の2日間にマレーシアで開催された世界粵菜廚皇協會(World Master Chefs Association for Cantonese Cuisine, WMACC)主催の「第4回世界広東料理王(広東料理世界マスターシェフ)コンテスト」で、日本人初の特金賞を受賞いたしました。

広東料理の本場、中国、香港はもちろん、台湾やマレーシア、カナダ、ヨーロッパなど世界各地から集まった広東料理人100組の中から、料理の味、技術、火使い、食材の活用法、衛生面の5つの審査ポイントをクリアし、日本人として初の偉業となる特金賞を受賞。内藤は第3回(2019年)の銀賞に続き、2度目の受賞となりました。

これを受け、中国料理「柳城」では9月16日(土)～9月30日(土)の期間限定で、特金賞を受賞し、世界トップ10組に選ばれたマスターシェフ、料理長 内藤が腕をふるう広東料理の魅力を楽しめる特別メニューをご提供いたします。

また、11月24日(金)、25日(土)は内藤料理長賞味会と題し、特金賞を受賞した料理をはじめ、上海蟹を堪能する特別コースをご用意。マスターシェフとして選ばれた内藤料理長のその技をお楽しみいただけます。



特金賞受賞の様



賞状



特金賞メダル

<世界広東料理王コンテスト 特金賞(マスターシェフ)受賞記念イベント>

- 開催店舗: 中国料理「柳城」
- 開催期間: 2023年9月16日(土)～9月30日(土)
- MENU: <ランチ> 香港点心師特製蒸し点心三種／揚げ餃子のシャンタン添え／アブラカレイの広東風煮込み焼き物と腸詰のせ香りご飯 を含む 全6品

<ディナー> 本日の広東式焼き物三種／野菜とキノガサタケ、松茸の蒸しスープ／
牛バラ肉の広東式煮込み／豆腐と海老すり身の海老味噌風味 を含む全 7 品

■料金 : <ランチ> 6,000 円(税金・サービス料込)
<ディナー> 10,000 円(税金・サービス料込)

■お問合せ: 052-231-7747(柳城直通)

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/fp/detail/14407#0916>

<内藤勝博プロフィール>

1973 年大阪府生まれ。18 歳で料理の道へ入り、大阪のホテルレストランで上海料理を学ぶ。その後、26 歳で香港へ渡り、数々のレストランで研鑽を積み、帰国。2017 年ホテルナゴヤキャッスル中国料理「柳城」料理長に就任。ホテル閉館に伴い、2020 年 1 月に名古屋観光ホテル中国料理「柳城」料理長となる。

2018 年 食の祭典(合同展)東海 3 県調理師大会料理コンクール 厚生労働大臣賞受賞

2019 年 第 3 回世界広東料理王コンテスト 銀賞受賞

2023 年 第 4 回世界広東料理王コンテスト 特金賞受賞



<世界広東料理王(広東料理世界マスターシェフ)コンテスト>

世界における広東料理芸術の発展を促進し、世界中の料理エリートが自分たちの強みを披露し、競い合い、交流できるようにすることを目的として、世界広東料理協会によって 2 年に 1 度開催されている。2023 年はマレーシアで開催。

<世界粵菜廚皇協會>

World Master Chefs Association for Cantonese Cuisine(WMACC)は、広東料理文化の促進、国際的な料理芸術交流プラットフォームの構築、広東料理芸術のレベル向上を目的として国際組織で、2016 年に香港で設立。現在はヨーロッパ、アメリカ、アジア、オーストラリアの 3 大陸にまたがる 30 以上の会員機関が加盟している。

※掲載写真はイメージです

■名古屋観光ホテル(名古屋市中区錦 1-19-30)

名古屋観光ホテルは、1928 年、時の名古屋ロータリー倶楽部会長による「名古屋にも国際級のホテルを作るべきだ」との提唱で名古屋商工会議所などが中心となりホテル建設構想がスタートし、1936 年 12 月 16 日に開業をしたホテルです。その後、1972 年 12 月、当時名古屋一の高さ(81.5m)を誇る国際級の威風堂々たるホテルとして、新館営業を開始し、2023 年に開業 87 周年を迎えます。

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/>



■エスパシオエンタープライズ株式会社(本社:名古屋市中区錦 3-23-18 ニューサカエビル 8 階)

名古屋観光ホテルを運営してきた株式会社名古屋観光ホテルと、ホテルナゴヤキャッスル、キャッスルプラザを運営してきた株式会社ナゴヤキャッスル、そして株式会社鳳凰が、2021 年 7 月 1 日にホテル・料飲事業を吸収分割し、エスパシオエンタープライズ株式会社に承継いたしました。

現在は、名古屋観光ホテルのほか、関連事業としてさまざまなレストランの運営などを行っております。

<https://www.espacioenterprise.com/>

<報道関係者からのお問合せ先>

エスパシオエンタープライズ株式会社 マーケティング部 吉村

TEL: 052-231-8090

Mail: pr-marketing@espacioenterprise.com