



2024年12月4日
株式会社ディアーズ・ブレイン

**次世代を担う30歳以下の調理師などを対象とした
「FOOD MADE GOOD未来のレシピコンテスト2024」にて
当社キッチンキャストが審査員特別賞を受賞いたしました
～環境や社会に配慮した「サステナブル・シーフード」をテーマにしたレシピコンテスト～**

株式会社ディアーズ・ブレイン（本社 東京都港区、代表取締役 小岸弘和、以下当社）が運営する、KOTOWA 奈良公園 Premium View（所在：奈良県奈良市）の増田梨乃が、次世代を担う30歳以下の調理師などを対象とした「FOOD MADE GOOD未来のレシピコンテスト2024」にて審査員特別賞を受賞いたしました。



■「FOOD MADE GOOD未来のレシピコンテスト2024」

一般社団法人日本サステナブル・レストラン協会（SRAジャパン）が主催する「FOOD MADE GOOD未来のレシピコンテスト2024」は次世代を担う30歳以下の調理師・製菓衛生師養成施設の学生・調理師・料理研究家を対象に、「サステナブル・シーフード」をテーマとしたレシピコンテストを実施。SRAジャパンの関係者と6名の特別審査員が審査を行い、11月18日（月）のFOOD MADE GOOD JAPAN AWARD 2024で受賞者が発表されました。

[\(https://foodmadegood.jp/gennext2024-vol4-winners/\)](https://foodmadegood.jp/gennext2024-vol4-winners/)

■佐川シェフ賞「11種の野菜のプレッセ 酢橘鯉花 みょうがの爽やかなソースマヨネーズ」

近年、若者の野菜離れが加速しています。効率性を重視した食生活により、成人の野菜不足の割合は約80%。魚においては魚離れという言葉もよく耳にします。手軽さを求め、野菜を食べない、また魚も調理するのが面倒だという問題です。ファストフードが主流となりうる現代社会で、本来の素材の味を見逃している方がいるかもしれません。私は地元で採れた伝統野



菜と食べ馴染みのある野菜、果皮を食べる鰯をテーマとして掲げ、余すことなく調理する料理を考案いたしました。魚は酢橘鰯。酢橘鰯は果物の果皮を使用するため、本来破棄されるものが魚の栄養となります。さらに 型の中でプレスすることで素材の旨味を圧縮。ジュレを使用せず押し固めるため、その旨みをダイレクトに感じる事が出来ます。ソースにはプレスした際のジュを加えマヨネーズソースへ。食べ馴染みあるソースに。食とは切っても切り離せないもの。限りある素材を大事に、無駄を極力減らす。互いに助け合う、だからこそ人々の生活を豊かになる。多くの方にこの料理が伝わることを願って。

■ 出場の経緯

2023年の社内料理コンテストで優勝した際、嬉しい気持ちと同時に私の料理が社外で通用するレベル感に達しているのかと疑問に思いました。そこでサステナブル料理をテーマに掲げたコンテストがあることを知り、私が作り続けてきたブレッセというテリーヌが食材を余すことなく使用している観点から今回の出場を決めました。

■ 増田梨乃 経歴

2021年 4月 株式会社ディアーズ・ブレイン入社 アクアデビュー佐賀スイートテラス（佐賀県） 配属
2023年 4月 KOTOWA 奈良公園 Premium View（奈良県） 異動
2024年 1月 DBHDグランプリ2023 CHEF'S CONTEST 優勝（社内料理コンテスト）
2024年 11月 FOOD MADE GOOD未来のレシピコンテスト2024 審査員特別賞受賞

■ KOTOWA 奈良公園 Premium View

住所 : 〒630-8374 奈良県奈良市今御門町15

電話番号 : 0742-25-4122

営業時間 : 平日 12:00~14:00 15:00~18:00 土日祝 9:00~19:00 (火・水曜定休 / 祝日除く)

アクセス : 近鉄奈良駅 2番出口から徒歩 5分・JR 奈良駅 東口から徒歩 14分

施設情報 : 1 チャペル・2 バンケット・ブライズルーム・親族控室・ラウンジ・ゲスト用フィッティングルーム

公式HP : <https://www.dearswedding.jp/kotowa-narakouen-premiumview/>

株式会社ディアーズ・ブレイン

設立：2001年6月

本社所在地：東京都港区芝公園2-6-3 芝公園フロントタワー13F

代表者：小岸弘和

拠点：大阪オフィス／御成門オフィス

施設：全国に24店舗展開

※2025年春、熊本に新施設オープン予定

<p><新潟県> FORTUNE IN THE TERRACE https://www.dearswedding.jp/fortune-in-the-terrace/</p>	<p><京都府> KOTOWA 京都 八坂 https://www.dearswedding.jp/kotowa-kyoto-yasaka/ KOTOWA 京都 中村楼 https://www.dearswedding.jp/kotowa-kyoto-nakamuraro/</p>
<p><栃木県> ヒルズスイーツ宇都宮ブリーズテラス https://www.dearswedding.jp/hills-sweets/ ブランレヴュー宇都宮アクアテラス https://www.dearswedding.jp/blancrevue/ モアフィール宇都宮プライベートガーデン https://www.dearswedding.jp/morefeel/ エヴァウイン小山プレミアムスイーツ https://www.dearswedding.jp/everwin/</p>	<p><大阪府> The 33 Sense of Wedding https://www.dearswedding.jp/the-33/</p>
<p><群馬県> ザ・リーヴス プレミアムテラス https://www.dearswedding.jp/the-leaves/</p>	<p><奈良県> KOTOWA 奈良公園 Premium View https://www.dearswedding.jp/kotowa-narakouen-premiumview/</p>
<p><茨城県> フェアブルーム水戸アメイジングステージ https://www.dearswedding.jp/fairbloom/ ディアステージつくばフォレストテラス https://www.dearswedding.jp/dearstage/ 麗風つくば シーズンズテラス https://www.dearswedding.jp/ray-fuu/</p>	<p><広島県> ザ・リバーサイドテラス広島ツリーズスクエア https://www.dearswedding.jp/riverside-terrace</p>
<p><千葉県> THE MEETS MARINA TERRACE https://www.dearswedding.jp/the-meets/ THE SURF OCEAN TERRACE https://www.dearswedding.jp/the-surf/</p>	<p><福岡県> カノビアーノ福岡 http://www.canoviano-f.jp/</p>
<p><神奈川県> KOTOWA 鎌倉 鶴ヶ岡会館 https://www.dearswedding.jp/tsuruqaoka-kaikan/</p>	<p><佐賀県> ブリーズレイ・プライベートテラス https://www.dearswedding.jp/breezezery/ アクアデビュー佐賀スイートテラス https://www.dearswedding.jp/aquadebut/</p>
	<p><鹿児島県> グレイスヒル・オーシャンテラス https://www.dearswedding.jp/gracehill/ ザ・ピーク プレミアムテラス https://www.dearswedding.jp/peak-premium/ THE BAYSUITE SAKURAJIMA TERRACE https://www.dearswedding.jp/baysuite-sakurajima/</p>
	<p><沖縄県> THE SURF SEASIDE SCENE MIYAKOJIMA https://www-surfmiyakojima.smtk.jp/</p>

事業：ハウスウェディング事業、ドレス事業、レストラン事業、フォト事業、コンサルティング事業
MICE事業、アライアンス事業

公式サイト：<https://www.dearsbrain.jp/>

<本件に関するメディアからの問い合わせ>

株式会社ディアーズ・ブレインホールディングス

グループ経営戦略本部 経営企画部 経営企画グループ 広報担当 福永

Mobile：070-7782-5790／Mail：press@dearsbrain.jp