

**大会史上最年少で受賞の快挙、弱冠二十歳、地元出身
広島市「三瀧荘」の料理人、若手料理人コンクールで優勝
「人間性に惹かれるような料理人」目指す**

結婚式場大手のノバレーゼ(東京都中央区、荻野洋基社長、資本金100百万円)では、広島市の料亭兼婚礼施設「三瀧荘」(広島市西区)の料理人、野口辰弥(のぐちせいや)が、広島県主催の若手料理人コンクール「第6回ひろしま和食料理人コンクール」で、最優秀者の栄冠を獲得しました。大会史上最年少となる弱冠二十歳での快挙です。



野口は、広島市安佐南区出身の20歳(2000年11月生まれ)で、幼いころから料理人を志し、総料理長である鈴木一生(すずきかずお)に憧れ、三瀧荘の門を叩きます(2018年12月当社入社)。ひたむきに努力を重ねる野口を、鈴木は「料理に没頭するような、昔気質の料理人」と評価し、自身を重ね合わせ、期待しています。

2021年7月11日(日)に広島市で行われた実技試験では、指定された県産食材のカキやアサリ、レモンなどを使った和食3品(先付け3点、椀物、揚げ物)を4人分調理。料理の味はもちろん盛り付けの美しさや手際の良さ、包丁の使い方、和食の基本的な知識、身なりなどまでを、審査員が細かく評価し、この度の栄誉となりました。

野口は今回の受賞について「周囲の先輩によるところが大変大きく、多くの人に助けてもらったおかげと感謝しています。私一人では絶対になしえることが出来ませんでした」と話します。今後について「もっと技術を磨き、尊敬する先輩方を越えられるように頑張りたい。コンクールに参加する他の料理人から刺激を受け、自分に足りていないこと、できていないことが見えたので、そこも意識しながら仕事に励みたい。経歴の凄い総料理長の下で学びたいと修行するうちに、その人間性にも惹かれるようになりました。自分も、尊敬され、周囲がついてきてくれるような料理人を目指したいです」と抱負を語ります。



コンクールに出した3品は先輩の助言やヒントをもとに考案。休日返上で練習に励んだ(三瀧荘の厨房にて撮影)

- ・先付け
(わけぎとあさりのぬた和え
小松菜胡桃和え、
赤鶏酒蒸し 山山葵醤油乗せ)
- ・椀物(牡蠣 酒粕汁)
- ・揚げ物(山芋饅頭 蟹餡掛け)

活躍する若手料理人36人が応募、コンクールについて

「ひろしま和食料理人コンクール」は若手料理人の発掘を目指す大会で2015年度に開始。広島県の食文化発展とブランド力向上のため、県産食材を使い料理の腕を競います。

今年度が第6回大会で、36人の応募者から書類・面接による事前審査で選ばれた8人が、2021年7月11日(日)に広島市で行われた、味や盛りつけなどを審査する実技審査に挑んでいます。

大会では、最優秀者(1位)から3位までを表彰し、副賞は総額35万円(1位20万円、2位10万円、3位5万円)を用意するほか、最優秀者はフランスの有名レストランなど国内外での修行を最大3年間支援してもらえます。

戦火の消失免れた三瀧荘、各国の要人が宿泊、囲碁・将棋の名勝負の舞台にも

「三瀧荘」は、昭和初期の和洋折衷の豪邸です。2800㎡の広大な敷地に、延べ約2000㎡の木造2階建ての建造物が立ちます。原爆による焼失を免れ、1946年に料亭旅館「三瀧荘」として開業。歴史ある日本庭園を見渡せる日本間は、くぎを使わない木組みで、網代天井なども特徴です。その静かなたたずまいから、日本の美しさと品格を兼ね備えた広島市内随一の料亭として名を馳せます。

各国の要人も宿泊するなど、地元はもとより国内外の方々に愛されてきました。囲碁や将棋の名勝負の舞台としても知られます。1996年には羽生善治九段が年度内七冠をここで達成しています。

しかし、バブル崩壊後は企業の交際費引き締めなどの影響もあり経営困難に陥り、2005年11月末に旅館部門を、2006年1月末に料理部門を停止し、惜しまれつつ、その60年の歴史に幕を閉じました。

当社は、伝統ある「三瀧荘」というブランド名を継承し、網代天井など当時の建築美を残しながら、チャペルなどを設けるなどして、料亭兼婚礼施設として2009年10月に再生、オープンしています。



再生した現在の三瀧荘(左)、Bar ラウンジ(右)
電話:082-537-0220 住所:〒733-0005 広島県広島市西区三滝町 1-3

会社概要

住所	〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKOビル 4F		
電話	03-5524-1122(代)	創立	2000年11月1日
資本金	100百万円(2020年12月末)	代表者	代表取締役社長 荻野洋基
従業員数	1989人(連結)、1668(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2020年12月末)		

本件に関するお問い合わせ先

(株)ノヴァレーゼ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp