

CREATIVE CHEFS BOX 2030

VOL.3 

受賞発表

10月24日15:00-16:00 受賞者発表会を開催



日本サステイナブル・レストラン協会主催 「Creative Chefs Box2030」コンテスト 受賞

ザ・キャピトルホテル 東急は日本サステイナブル・レストラン協会(以下SRA-J)主催のサステナブルな食の未来を描くため、2030年の食のあり方をテーマにしたコンテスト「Creative Chefs Box 2030」に賛同しレシピを応募いたしました。10月16日の「世界食料デー」にあわせて受賞作品が発表されましたので受賞者と料理名、テーマを発表いたします。

2022年5月よりオールデイダイニング「ORIGAMI」、2023年4月より日本料理「水簾」・中国料理「星ヶ岡」では当該協会の協力を得ることで、より効果的で実効性の高いSDGs活動に取り組んでおります。調達・環境・社会という3つの観点で食を通じたサステナビリティを追求しており、プラントベースフードや地産地消、旬の考えを大切にメニュー開発などにも活かしております。

【最優秀賞:写真左】

メインキッチン 吉川 琴晴

【料理名】

プッチーニカボチャのウニリゾット ~スープ仕立て~

【テーマ(問い)】

海を取り巻く問題は2030年どうなっているだろうか？

【特別審査員賞・ごみの学校賞:写真中央】

オールデイダイニング「ORIGAMI」遠藤 泰希

【料理名】

そば粉100%のフルーツガレット

【テーマ(問い)】

輸入品に頼った日本人たち。

2030年名産品残せるのか？

【MATSURI賞:写真右】

日本料理「水簾」北澤 孝騎

【料理名】

東京野菜を使った飛龍頭 スピルリナ館

【テーマ(問い)】

日本の食文化を守りつつ、
サステナブル食材を使った新しくも懐かしい食

