2010 年 10 月
株式会社アコーディア・ゴルフ

報道関係者各位

全国のゴルフ場レストランスタッフによる 219 作品の頂点が決定！
女性やシニア層におすすめの「体に優しいライトメニュー」

低カロリーでも栄養たっぷりのグランプリメニュー
『五穀米の“ねばシャキ”バリエ』などを
10 月 1 日より全国で提供開始！

株式会社アコーディア・ゴルフ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：竹生 道巨）は、「第 7 回全国料理コンテスト」において、グランプリおよび優秀賞に選ばれた作品を、秋のキャンペーンメニューとして、10 月 1 日より全国 126 コースで提供します。

同コンテストは、グループ会社のハーツリーレストランシステムが運営する全国のゴルフ場レストランに勤務するスタッフが考案したメニューを披露し、優秀な作品を表彰するもので、昨年に続き FOOD ACTION NIPPON 推進本部のご後援の下、本年 8 月末に開催しました。今回のテーマは「**体に優しいライトメニュー**」。ゴルフ人口で最も多いシニア層をはじめ、近年のゴルフブームにより増加傾向にある女性層を意識したテーマとしました。

メニューの条件は摂取カロリーを 700kcal までに抑えること、そして野菜、お新香、味噌、お米に国産食材を使用すること。全国 143 店舗 219 作品の応募の中から厳正な書類/実食審査の結果、グランプリには「**五穀米の“ねばシャキ”バリエ**」（鈴鹿の森ゴルフクラブ　大西勇太調理長代理）、優秀賞には「**いろいろきのこの土鍋つけ麺**」（愛鷹シックスハンドレッドクラブ　日下部勝利 エリア長）が選ばれました。「**五穀米の“ねばシャキ”バリエ**」は、10 月 1 日～10 月 31 日まで、「**いろいろきのこの土鍋つけ麺**」は、11 月 1 日～11 月 30 日の期間に、アコーディア・グループの 126 コースで実際にお客さまにご提供されます。昨年度のグランプリ作品は、2 ヶ月でのべ約 12 万人の方に召し上がっていただきましたので、今年も少しでも多くの方にお試しいただけるものと考えています。

今後もお客さまの多様なニーズにお応えし、幅広い年代やプレースタイルに合わせた豊富なメニューのバリエーションを楽しんでいただくレストランづくりを目指していきたいと考えています。

導入する新メニューに関する概要は、以下の通りです。

＜グランプリ作品　『五穀米の“ねばシャキ”バリエ』＞

■ 秋のキャンペーンメニュー
「第７回全国料理コンテスト」グランプリ／優秀賞　受賞メニュー　概要

グランプリ：「五穀米の“ねばシャキ”バリエ　～豆乳のあっさりおかず二種とともに～」
考案者：鈴鹿の森ゴルフクラブ　大西勇太調理長代理
コメント：『体に優しい』というテーマに沿って、健康に役立つものを多く取り入れている。五穀米や、食物繊維が豊富な根菜、ビタミンたっぷりの豆乳などを使用。メインの“ねばシャキ”には、胃にやさしく、新陳代謝や疲労回復に効果的な栄養素が含まれる野菜を盛り込んでおり、オクラや納豆などの‘ねばねば’した食材と、ヤマイモやキュウリなどの‘シャキシャキ’した食材の組み合わせで、食感も楽しめ、女性にも楽しんでいただけるメニューに仕上げた一品。

＜グランプリ作品　『五穀米の“ねばシャキ”バリエ』＞

優秀賞：「いろいろきのこの土鍋つけ麺　～コラーゲンたっぷりの鶏塩味～」
考案者：愛鷹シックスハンドレッドクラブ　日下部勝利 エリア長
コメント：『体に優しいライトメニュー』というテーマと、FOOD ACTION NIPPON を意識し、食材に低カロリーの代名詞である「きのこ」を中心とした国産野菜を選んだメニュー。具材に７種類のきのこや海草と、しゃぶしゃぶ感覚で食べる野菜をチョイス。手羽先からとったコラーゲンたっぷりの塩味スープをベースに、煮込んだ手羽先の皮目を炙り柚子胡椒をぬり、土鍋に入れたメニュー。

＜優秀賞作品　『いろいろきのこの土鍋つけ麺』＞

■「第７回全国料理コンテスト」 概要

1、日　　時　　2010 年 8 月 30 日（月）

2、場　　所　　成田ゴルフ倶楽部　レストラン

〒286-0821　千葉県成田市大室 127　TEL：0476-40-9333

3、コンテストのテーマ

『体に優しいライトメニュー』（摂取カロリー700kcal まで）

4、出品数　　10 品　（全 219 作品の中から選抜）

5、表　彰　グランプリ　大西 勇太　（鈴鹿の森ゴルフクラブ 調理長代理）

優秀賞　日下部 勝利　（愛鷹シックスハンドレッドクラブ エリア長）

FOOD ACTION NIPPON 賞　宮前 直志　（フォレストみずなみカントリークラブ　店長兼調理長）

社長賞　染宮 晴行　（日光ゴルフパーク･ハレル　調理長）

6、来賓審査員　（敬称略）

FOOD ACTION NIPPON 推進本部事務局長	芳野 忠司
フードコーディネーター	田川 朝恵
三井食品株式会社　代表取締役社長	水足 眞一
アサヒビール株式会社　市場開発本部　法人営業部長	高津 利幸

※アコーディア・ゴルフは、サービス４原則の下、「レストランの充実」を重視しており、メニューのお手頃な価格の実現はもちろんのこと、国産食材の積極利用などを進めています。昨年に引き続き、「全国料理コンテスト」は FOOD ACTION NIPPON 推進本部にもご後援いただき、開催しました。

■ 出場者および出品メニュー

	名前	店舗	役職	メニュー名	カロリー数値
東日本	工藤　剛	樽前カントリークラブ	店長兼調理長	タジン風ラム肉とサーモンのヘルシー蒸し ～吹き寄せ五穀米の炊き込みご飯～	686
東日本	染宮　晴行	日光ゴルフパーク･ハレル	調理長	十五穀米と紅ズワイ蟹の和風スープリゾット ～国産元気野菜の“とうふ”ディップ添え～	686
東日本	小山内　剛	大厚木カントリークラブ 桜コース	調理長	～ピリッと柚子胡椒･国産野菜たっぷりの～ 豆乳秋の味覚陶板煮込み	689
東日本	日下部　勝利	愛鷹シックスハンドレッドクラブ	エリア長	いろいろきのこの土鍋 つけ麺 ～コラーゲンたっぷりの鶏塩味～	632
東日本	中家　圭次	セントラルゴルフクラブ	エリア長	ナチュラル菜園プレート	681

	名前	店舗	役職	メニュー名	カロリー数値
西日本	宮前　直志	フォレストみずなみカントリークラブ	店長兼調理長	カロリー控えて、しっかり食事 ‼ 五穀米茶粥･吹寄せ　セイロ蒸しと共に	689
西日本	大西　勇太	鈴鹿の森ゴルフクラブ	調理長代理	五穀米の“ねばシャキ”バリエ ～豆乳のあっさりおかず二種と共に～	546
西日本	飯田　博明	泉佐野カントリークラブ	調理長	ライ麦サンドのブランチプレート ～２３種類　野菜と穀物たっぷり生活～	699
西日本	矢野哲生	神戸パインウッズゴルフクラブ	調理長	～地中海の恵～　タジン鍋	620
西日本	萩元哲哉	福岡フェザントカントリークラブ	店長兼調理長	赤･黒玄米の和風リゾット　ポトフ仕立て	635

****

株式会社アコーディア･ゴルフは、2003年7月19日より新しいブランドイメージ戦略に基づくゴルフ場運営を開始しました。当社では、ゴルフを気軽にプレーできるスポーツとしてとらえ、"It's a new game"をコンセプトに日本における新しいゴルフの在り方を提唱しています。2010年8月末現在、137 コースを運営（運営受託、コンサルティング契約等含む）する当社では、熱心なゴルファーの方々はもちろん、これまでゴルフに触れるチャンスがなかった初心者の方にも魅力を感じていただけるような、全く新しいゴルフシーンの創出に努めています。また、今後も自社のさらなる成長を目指すことはもちろん、国内最大手のゴルフ場運営会社という責任ある立場として、日本におけるゴルフの発展に寄与していきます。

■本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先■

株式会社アコーディア・ゴルフ　広報室

丸毛　晴恵　Phone：03-6688-1567　Fax：03-6688-1611

鈴木　加奈　Phone：03-6688-1575　Fax：03-6688-1611

株式会社電通パブリックリレーションズ

日高　祐一　Phone：03-5565-6766　FAX：03-3546-2017

■本件に関する一般の方のお問い合わせ先■

株式会社アコーディア･ゴルフ　Phone:03-6688-1500