



結婚式の価値を追求

料理、写真、プランニングの3部門で受賞

ゲストハウス型婚礼施設を全国に展開するアイ・ケイ・ケイ株式会社（本社：佐賀県伊万里市、代表取締役社長：金子和斗志、以下 I K K）は、日経レストラン主催の「メニューグランプリ」において、料理部門で決勝進出、アンダー25 部門でグランプリを受賞いたしました。

また、㈱プロメディア主催の「ウェディングフォト・アワード 2011」において、2 作品がベストショット部門の最高賞である金賞を受賞いたしました。

さらに、㈱リクルートのブライダル調査・研究機関であるブライダル総研が主催するプランニングコンテスト「グッドウェディングアワード 2011」では、2 作品が最終選考の 8 作品に選ばれ、うち 1 作品はソウル賞を受賞しました。

■料理部門

第 17 回日経レストラン「メニューグランプリ」は平成 22 年 9 月～平成 23 年 5 月にかけて審査が行われ、I K K 宮崎支店の岸川晃久が過去最多の 530 作品の応募の中から決勝進出 10 作品に選ばれました。17 回目の開催となる同グランプリは「五感」をテーマにしており、岸川の作品である「真鯛と車海老の海幸東寺揚げ」は、見た目の楽しさや食感、香り、設定価格とのバランスが高く評価されました。今後は、I K K が運営する結婚式場のコースメニューとして、提供する予定であります。



真鯛と車海老の海幸東寺揚げ

また、同グランプリのアンダー25 部門において、I K K 宮崎支店の新地弘明が作った「アスパラのブリュレ ポルチーニとシェリー酒のカaramelソース」は、生クリームと卵黄でつくった生地ของ滑らかさとブルノワにカットしたレンコンとの食感のバランスが高く評価され、グランプリを受賞しました。今後は「ララシャンズ迎賓館（宮崎支店）」、「プレジール迎賓館（宮崎支店）」のコースメニューとして、提供する予定であります。

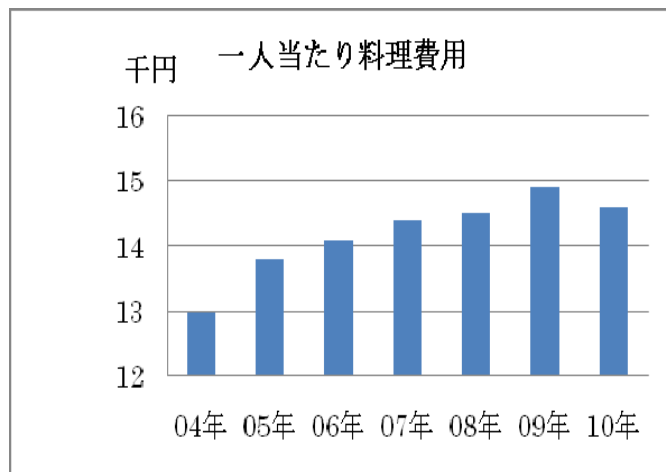
【I K K の特徴】

I K K には世界大会でメダルを受賞したシェフが 4 名在籍し、クオリティにこだわり、お客様のご要望をお伺いして、お二人らしさを表現したオリジナルメニューを提供しております。

また、安全な料理を安心して召し上がっていただくために、2009 年 8 月に当社福岡支店においてホテル・婚礼業界で初めて食品安全マネジメントシステムの国際規格 ISO22000 の認証を取得し、同支店と同水準の衛生管理体制の構築を全社横断的に推進しております。

さらに、お客様の満足度を一層高めるため、2011年3月に世界のパティシエ辻口博啓氏監修のデザートを提供を開始し、2011年4月には「料理の鉄人」坂井宏行氏監修のフランス料理を提供するレストラン「キュージュー フランセーズラ・チャンス」を富山県富山市に出店しております。

右のグラフのとおり、結婚式における一人あたりの料理費用は増加傾向にあり、料理へのこだわりは高まっていくと予想しております。



出所：㈱リクルート「ゼクシイトレンド調査2010 首都圏」

■写真部門

2011年6月2日に㈱プロメディア主催のウェディングフォト・コンテストである「ウェディングフォト・アワード 2011」の審査が行われました。立木義浩氏、桂由美氏が厳正に審査し、IKKのフォトグラファー（山下彩、石井成裕）が撮影した「憧れのお嫁さん」と「おじいちゃんの家で」が応募総数約480作品の中からベストショット部門の最高賞である金賞を受賞いたしました。

「憧れのお嫁さん」

撮影のポイント：子どもの無邪気さで和やかになった瞬間を撮影

新郎新婦様、ご両家、ゲストの皆様が、待ちに待った結婚式当日。厳かなチャペルでの挙式、新郎新婦様は一步一步祭壇をのぼり、緊張した面持ちをされていました。

そこに、おめかしをした小さなカメラマンが二人。憧れのお嫁さんを撮影するためにベストポジションに構えました。

新婦様は小さなカメラマンを見て思わず笑顔に。牧師先生もつられてニッコリ。

そんな、和やかで幸せ溢れる感動の瞬間を撮影しました。



金賞「憧れのお嫁さん」 撮影：山下彩

「おじいちゃんの家で」

撮影のポイント：自然な表情を撮影

結婚式に出席することのできないご祖父様。

今までとても可愛がってくれたご祖父様に花嫁姿を見せたい新婦様は、ご祖父様の家へ。

お孫さまの花嫁姿を見ることができて、とてもご祖父様は喜ばれました。

そんな、ご祖父様を大切にされている新婦様の想いと、笑顔成形にした一枚です。



金賞「おじいちゃんの家で」 撮影：石井成裕

■ウェディングプランニング部門

株式会社リクルートのブライダル調査・研究機関であるブライダル総研が主催する「グッドウェディングアワード 2011」の最終審査が2011年8月1日に行われ、当社の2作品が最終選考の8作品に選ばれ、うち1作品がソウル賞を受賞いたしました。

「グッドウェディングアワード2011」とは、過去1年以内に実際にプランニングした結婚式の中から、最も心に残り、新郎新婦の想いや要望を最適なかたちで実現したと思う結婚式のコンテストで、全国の240作品の応募作品の中から、当社「プレジール迎賓館（宮崎支店）」と「ララシャン迎賓館（高知支店）」の2人のウェディングプランナーが同時に受賞いたしました。同コンテストでは、具体的なアイデアやプランニングスキルだけでなく、コミュニケーションの難しさ、予算や会場のハード面の制約等のハードルをどのようにして乗り越えたか、またどのように新郎新婦を理解し、どのような想いでふたりの結婚式を実現したのか、その熱い想いの部分も審査対象となりました。

◇ソウル賞受賞作品

テーマ：そう（プランナー 古城香）

出会いは建設の専門学校、現在はお二人で建設業をされている新郎新婦様。

テーマである“そう”にはお二人のたくさんの想いが込められています。

- 「窓」会場の大きな窓からのお迎え。
- 「爽」5月の爽やかな陽気の中での披露宴。
- 「層」カラフルな層でできた二段ウェディングケーキ。
- 「創」家に乗せてお二人で創ったウェディングケーキ。
- 「添」お色直しの際、大切な方が介添人。
- 「装」装いを新たに再入場。
- 「奏」バルーンの音を奏でて行ったバルーンパーク。
- 「贈」ご両親様へ感謝の気持ちを込めて記念品贈呈。
- 「想」大切な方へ感謝の想いを伝えた新郎謝辞。
- 「送」一人ひとり直接感謝をお伝えしてお見送り。

テーマとシーンに合わせた演出は、ゲストの方もワクワクしたと大好評。

新郎新婦様はもちろん、ゲストの方々も心にも刻まれた、会場が一体となった感動と幸せの披露宴でした。



◇最終審査選出作品

テーマ：楽宴（プランナー 竹下裕美）

あなたの心の楽園はどこにありますかー
海を愛し 音楽を愛し 宴を愛し 人を愛する
美ら国のウチナンチューと土佐のはちきんが
海を越えて出逢いました
二人が出会ってちょうど一年目のこの夏に
日頃お世話になっている皆様に感謝を込めて
ささやかな小宴をもうけました
夏の夜 美しいお酒と南国のお料理
にぎやかな音楽に包まれてー
私たちの「楽宴」にぜひおこしく下さい



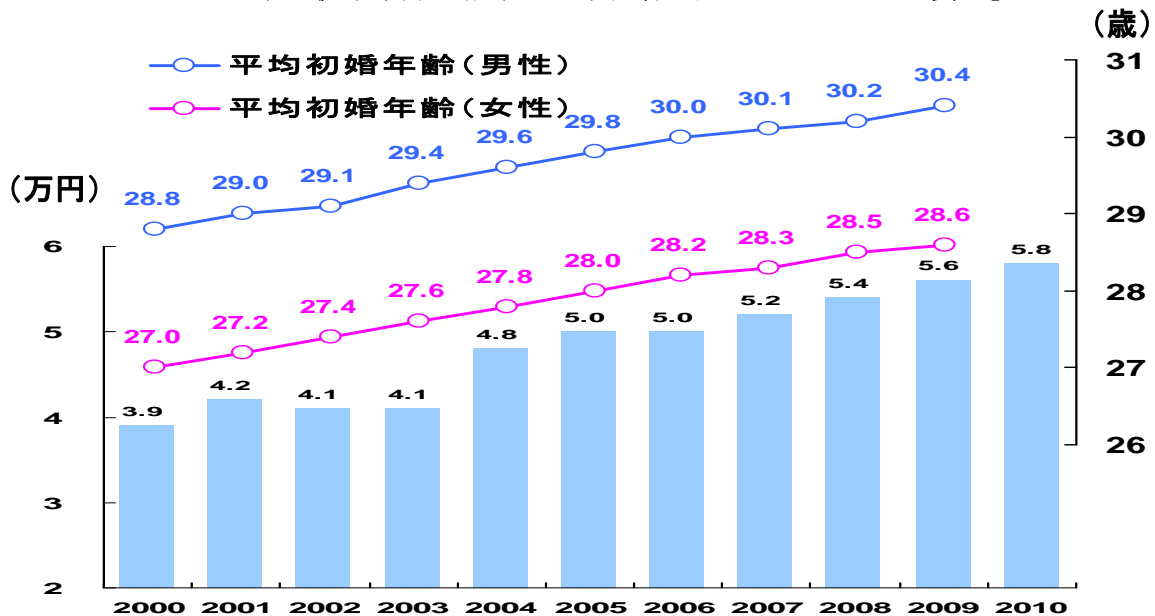
こんな招待状から始まった、沖縄出身の新郎様と高知出身の新婦様の“楽宴ウェディング”。

オリオンビールで乾杯し、琉球舞踊にエイサー、五重層にサプライズと、お二人らしさいっぱい披露宴。料理には、沖縄の食材、海ブドウ、沖縄そば、サーターアンダーギーを取り入れ、お二人のオリジナルメニューをご提供。そして、披露宴の最後にはカチャーシーを全員で踊り、お二人もゲストも大盛り上がるの披露宴でした。

■ブライダル業界

ブライダル業界は、平均初婚年齢の上昇に伴い招待するゲストの方々へのおもてなしを重視して、自分なりのこだわりを挙式・披露宴に取り入れる新郎新婦様が増えております。その結果、招待客1人当たりにかかる費用は年々増加傾向にあり、2000年比で約1.5倍まで増加しております。

「平均初婚年齢と結婚式の招待客1人当たりにかかる費用」



出所：(株)リクルート「ゼクシイトレンド調査2010 首都圏」、厚生労働省「平成21年人口動態統計」

■会社概要

社 名 アイ・ケイ・ケイ株式会社
 住 所 佐賀県伊万里市新天町722番地5
 設 立 1995年11月1日
 資 本 金 336,568千円(2010年10月31日現在)
 代 表 者 代表取締役社長 金子 和斗志
 売 上 高 2010年10月期 連結売上高12,694百万円
 事 業 内 容 挙式・披露宴に関する企画・運営等のサービスの提供、葬儀に関する企画・運営等のサービスの提供
 経 営 方 針 IKKは、「お客さまの感動のために！」という信念のもと、お客様の感動づくりを通して社会に貢献することにより、地域社会になくてはならない企業となることを経営の基本方針としております

◆本件に関するお問い合わせ先◆

アイ・ケイ・ケイ株式会社 経営企画部 森田
 TEL:050-3539-1122 / FAX:092-937-7031
 E-mail:info-ikk@ikk-grp.jp



<http://www.ikk-grp.jp/>