



2012年8月29日

アイ・ケイ・ケイ株式会社
佐賀県伊万里市新天町 722-5

報道関係各位

アイ・ケイ・ケイ主催の披露宴料理のコンテスト「第1回料理甲子園2012」の受賞者を発表

— 宮崎県の高校生がグランプリ「IKK賞」を受賞 —

ゲストハウス型婚礼施設「ララシャンス」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、本部:福岡県糟屋郡志免町、代表取締役社長:金子和斗志、以下 IKK)は、披露宴料理のコンテスト「第1回料理甲子園2012」の最終審査を8月25日に開催し、「IKK賞」「特別審査員賞」ほかを発表しました。

コンテスト概要と実施目的

本コンテストは、IKKの支店がある福岡・佐賀・大分・宮崎の九州4県に在学または在住するシェフ・パティシエ志望の高校生・専門学校生を対象に、「感動」をテーマとしたフレンチ・イタリアン、デザート、和食などの披露宴料理を、2012年4月1日から3か月間募集しました。8月25日、中村調理製菓専門学校(福岡市中央区)で開催した最終審査には、事前の書類審査で選出した8名が出場。考案レシピに沿って料理を作り、特別審査員“フレンチの鉄人 坂井宏行”シェフらが審査しました。

IKKは、経営理念に「地域社会への貢献」を掲げ、地域の人“財”育成・確保を目指したコンテストを積極的に実施しており、本コンテストもこの一環として、地元の「若きシェフ・パティシエの卵」の飛躍を願い企画しました。同様の取り組みとして、昨年はファッションデザイナー志望の学生らに向けて「第1回あなたと創るドレスコンテスト2012」を実施しています。

受賞作品と評価ポイント

グランプリにあたる「IKK賞」は、日南学園高等学校(宮崎県日南市)の長倉克弥さん(17歳)が選ばれ、賞金10万円とロフィー・賞状を贈呈しました。審査では、あんこと赤みそ、トマトを使ったソースを考案した独創性や、おいしさ、食材使用原価が総合的に評価されました。長倉さんは受賞にあたり、「まさか自分が優勝できるとは思わず驚いた。丁寧かつ制限時間内にすばやく作ることを心掛け、ソースは、味も色合いも上手に出すことができた。」と語りました。

準グランプリにあたる「特別審査員賞」には、坂井宏行シェフにより平岡調理製菓専門学校(福岡県小郡市)の勝野あゆみさん(19歳)が選ばれ、賞金5万円と賞状を贈呈しました。評価ポイントは、レンコンの輪を結婚指輪に見立ててテーマの「感動」を表現した点。受賞にあたり、「坂井シェフに評価してもらえてとてもうれしかった。いただいた賞金は親孝行に使いたい。」と語りました。



(写真上)IKK賞「宮崎発!!蛤(はまぐり)とめで鯛赤白もち ～トマッチあんソース添え～」、(下)特別審査員賞「幸せのリング」

IKK の取締役調理部長の松本正紀は、授賞にあたって次のように述べています。「披露宴の料理は、お世話になった方、これからお世話になる方をおもてなしして感謝の気持ちを伝える、とても大切なものです。そのお手伝いをする責任はとても大きいですが、それだけにやりがいのある仕事です。また、料理で感動を与えるというのは、すべての調理人共通のミッションであり、醍醐味ではないでしょうか。将来社会に出た際も、こういった気持ちを忘れることなく、立派なシェフ・パティシエとして活躍されることを期待しています。」



(写真)トロフィーを掲げる IKK 賞受賞の長倉さんと、特別審査員賞受賞の勝野さん(前列左から 2 人目)ほか、出場者と審査員らによる記念撮影

コンテスト実施概要

名称	第 1 回 料理甲子園 2012
主催	アイ・ケイ・ケイ株式会社
URL	http://www.ikk-grp.jp/
作品テーマ	感動
部門	和食部門 / フレンチ・イタリアン部門 / パティシエ部門 / 中華部門
応募資格	ララチャンスがある福岡・佐賀・大分・宮崎の 4 県に在学または在住する、シェフまたはパティシエ志望の高校生・専門学校生
募集期間	2012 年 4 月 1 日～2012 年 6 月 30 日
賞	IKK 賞 1 名(賞金 10 万円・トロフィー・賞状)、特別審査員賞 1 名(賞金 5 万円・賞状)、優秀賞 3 名(賞金 1 万円)、佳作 3 名(賞品)
審査基準	1)結婚式場で提供出来る料理であり、作品テーマに沿った表現力、デザインの獨創性、豊かなテイストを基準に審査 2)使用する材料は自由 3)料理ジャンルは和食部門、フレンチ・イタリアン部門、パティシエ部門、中華部門の 4 部門からエントリー可能 4)一皿の料理に使用する食材の上限金額は 1,200 円 5)使用する材料・使用量・作り方・盛り付けを第三者が見て再現可能であるもの 6)最終審査では試食実施
料理制作協賛	株式会社トーホーフードサービス、株式会社マツヤ、株式会社シーボン福岡(順不同)
会場協賛	中村調理製菓専門学校
一般からのお問い合わせ先	アイ・ケイ・ケイ株式会社 電話 050-3539-1122 info-ikk@ikk-grp.jp

[本件に関する報道関係からのお問い合わせ先]

アイ・ケイ・ケイ株式会社 経営企画部 武尊(むそう)裕之
Tel.050-3539-1122 ・ Fax.092-937-7031 ・ info-ikk@ikk-grp.jp
〒811-2245 福岡県糟屋郡志免町片峰 3-6-5

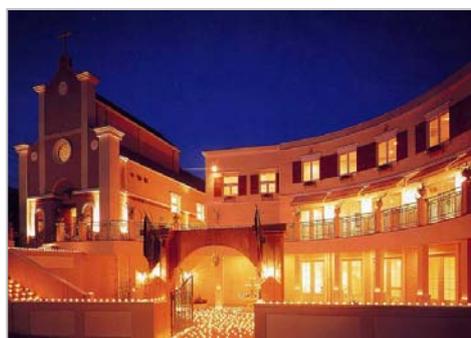
または

株式会社ブレインズ・カンパニー(アイ・ケイ・ケイ株式会社広報代理) 齊藤恭彦・水浦琢也
Tel.03-3496-1091 ・ Fax.03-3496-2216 ・ ikk@pjbc.co.jp
〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 2-9 カサヤビル 1F

当社施設の一例:ララシヤンス博多の森(福岡支店) 概要

2002年10月オープン。15,563平米の広大な敷地に建つゲストハウス型婚礼施設。木とガラスのチャペルと白亜のチャペル、タイプの異なる3つのバンケットを備えます。独立型教会、天使の羽舞う「木とガラスの教会」、全会場へのオープンキッチン完備が特長。また、自然に恵まれた周辺環境も、魅力のひとつです。

[福岡県福岡市博多区東月隈 3-27-2 / 福岡空港より車で約10分。福岡都市高速出口より車で約15分
<http://www.ikk-grp.jp/hakatanomori/>]



会社概要

[社名]	アイ・ケイ・ケイ株式会社(IKK Inc.)	[証券コード]	2198 東証2部
[住所]	佐賀県伊万里市新天町 722-5	[設立]	1995年11月1日
[資本金]	336,568千円(2011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]	2011年10月期 連結売上高 12,148百万円	[ホームページ]	http://www.ikk-grp.jp/

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！」という経営理念のもと、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

[事業所] ゲストハウス型婚礼施設 13カ所、関連会社 2社

九州エリア

[福岡] ララシヤンス博多の森
<http://www.ikk-grp.jp/hakatanomori/>

[佐賀] 伊万里迎賓館・ララシヤンス迎賓館
<http://www.ikk-grp.jp/geihinkan/>

[佐賀] ララシヤンスベルアミー
<http://www.ikk-grp.jp/belami/>

[大分] ララシヤンス迎賓館
<http://www.ikk-grp.jp/oita/>

[宮崎] ララシヤンス迎賓館
<http://www.ikk-grp.jp/miyazaki/>

[宮崎] プレジール迎賓館
<http://www.ikk-grp.jp/ps/>

九州エリア:関連会社

スイートヴィラガーデン株式会社
<http://suite-vg.jp/>

株式会社極楽
<http://www.4400.jp/>

東北エリア

[岩手] ララシヤンスベルアミー
<http://www.ikk-grp.jp/morioka/>

[福島] ララシヤンスいわき
<http://www.ikk-grp.jp/iwaki/>

北陸エリア

[富山] キャナルサイドララシヤンス
<http://www.ikk-grp.jp/toyama/>

[富山] キュイジース フランセーズ ラ・シヤンス
<http://www.lachance-ikk.jp/>

[石川] ララシヤンス太陽の丘
<http://www.ikk-grp.jp/taiyonooka/>

[福井] ララシヤンスベルアミー
<http://www.ikk-grp.jp/fukui/>

四国エリア

[高知] ララシヤンス迎賓館
<http://www.ikk-grp.jp/kouchi/>

