

平成 28 年 11 月 10 日

「第 24 回世界料理オリンピック」で銅メダルを獲得

～クサツエストピアホテル 宴会調理課 料理長 笠松研太が出場～

第 24 回世界料理オリンピック（ドイツ チューリンゲン州エアフルト市／10 月 21 日～26 日）において、クサツエストピアホテル（滋賀県草津市／社長：深澤 正生 総支配人：田中孝和）の宴会調理課 料理長 笠松研太が名誉総料理長 西村 眸（公益社団法人 全日本司厨士協会 総本部副会長兼常務理事、京滋地方本部会長）推薦のもと個人競技日本代表として出場し、「コールド・プラッター・ディスプレイ」（展示競技）で銅メダルを獲得いたしました。

なお、2012 年に行われた第 23 回世界料理オリンピックでも、名誉総料理長 西村 眸が日本代表チーム団長として、宴会調理課 副料理長 牧野 誠治がサポートシェフとして参加し、銀メダルを獲得しております。



*個人競技（カリナリー展示）内容

- 冷製のフィンガーフードを 6 人前
- 温製のフィンガーフードを 6 人前
- 冷製・温製の 4 種類をひとつずつ盛り付けたもの
- フェスティブ（祝祭）料理用の 5 コース（デザート含む）

◆笠松 研太プロフィール

昭和 53 年生まれ 京都府出身

平成 16 年 4 月 クサツエストピアホテル入社

平成 27 年 4 月 調理部宴会調理課 料理長

《受賞歴》

平成 19 年 6 月 ぐるなびシェフ BEST OF MENU 料理部門 第 3 位

平成 20 年 6 月 ぐるなびシェフ BEST OF MENU デザート部門 エリア賞



◆クサツエストピアホテル

琵琶湖に面する滋賀県草津市のグランドホテルとして、

1992 年にオープンし、今年で 24 周年を迎えます。

地元のお客様のほか、京都から電車で約 20 分という立地の良さを生かし、観光客やビジネス客に多くご利用いただいております。



《本件に関する問い合わせ先》

クサツエストピアホテル マーケティング室 島田

〒525-0037 滋賀県草津市西大路町 4-32 TEL : 077-566-3335