



ご一緒に、いい人生



2023年1月6日
リゾートトラスト株式会社

鳥獣被害対策や地域活性化を目指す、農林水産省「令和4年度鳥獣利活用推進支援事業（利活用推進）」

第7回ジビエ料理コンテストにおいて リゾートトラスト「ローズルーム名古屋」料理長 井上 啓史 が受賞

リゾートトラスト株式会社（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：伏見 有貴）が運営する会員制レストラン「ローズルーム名古屋」の料理長 井上啓史が、「第7回ジビエ料理コンテスト」プロ部門において【一般社団法人日本エスコフィエ協会会長賞】を受賞しました。

第7回となる今回の「ジビエ料理コンテスト」には、「プロ部門」「一般・学生部門」合わせて合計220点の応募があり、「100%愛知の食材の使用にこだわった」料理長 井上の一皿が、書類審査とレシピから再現された料理の実食審査を経て、賞に選定されました。

なお、「ジビエ料理コンテスト」における当社料理人の受賞者は、「第5回(2021年)」コンテストで受賞したエクシブ蓼科の洋食料理長 小山 水喜人に続き、2人目となります。

【一般社団法人日本エスコフィエ協会会長賞】料理長 井上 啓史 受賞の一皿



「“100%愛知県食材の生パスタ” 鹿の骨付スネ肉と原木椎茸の味噌煮込み風、柚子胡椒と葱のサラダ添え」

※新鮮なジビエ食材の供給状況も考慮し、ローズルーム名古屋での提供予定はありません。

受賞した料理のレシピは、一般社団法人日本ジビエ振興協会のホームページで、2023年1月中旬頃公開されます。

<https://www.gibier.or.jp/contest2022/> (外部リンク)

「ジビエ料理コンテスト」の開催趣旨について【鳥獣害対策や地域活性化への貢献】

昨今、農村地域で深刻な被害をもたらす有害鳥獣の捕獲数が増加傾向にある中で、これを地域資源としてとらえ、野生鳥獣肉（ジビエ）として有効に活用する前向きな取り組みが広がっています。このような状況の中で、農林水産省は、2016年度からジビエの普及啓発や調査実証に取り組む「鳥獣利活用推進支援事業」において、ジビエの全国的な需要拡大を推進しています。

「ジビエ料理コンテスト」は、上記事業の一環として「一般社団法人日本ジビエ振興協会」が実施しており、選定・表彰された料理レシピを広く紹介・提供することで、消費者等への普及啓発を図り、ジビエの全国的な需要拡大や鳥獣利活用の推進を目指すものです。

ローズルーム名古屋 料理長 井上 啓史 のプロフィール

1976年生まれ。

1997年からリッツ・カールトングループの大阪とアトランタ・バックヘッドにて8年間基礎を学ぶ。

2005年、資生堂銀座ロオジエにてシェフ・ド・パルティ。

2006年、中国蘇州 The Fine Dining Shinkirou にてシェフ、2008年に帰国後、リゾートトラストに入社。グランドエクシブ軽井沢(ボナキュー)。

2015年、ザ カハラ ホテル&リゾート(Hoku's)を経て、

2017年、ローズルーム名古屋フランス料理部門シェフ。

2019年、ローズルーム名古屋料理長（現職）。



ローズルーム名古屋の料理長 井上 啓史は、フランス料理の伝統的技術を継承しつつ、地元の生産者と、社会的・文化的価値を互いに認め合い、洗練された料理を追求しています。また、できるだけ体や環境にも負荷をかけないように、食材にこだわりを持ち、健康・資源・環境への配慮、地産地消、地域社会とのパートナーシップなど、持続可能な社会の実現（サステナビリティ）に配慮した活動を推進しています。

ローズルーム名古屋について

ローズルーム名古屋は、フランス料理と鉄板焼の会員制レストランです。リゾートトラストグループの会員様（ベイコート倶楽部、サンクチュアリコート、エクシブ、サンメンバーズ、ハイメディック、グランディゴルフクラブ、リゾートトラストグループゴルフ場の会員様）ご本人とそのご紹介者様にご利用になれます。

- ・所在地：名古屋市中区栄2-7-13 ヴィア白川2F
- ・URL：<https://roseroom.sunmembers.jp/nagoya/>
- ・電話：052-203-5931（予約制）

当社ホテルのサステナビリティへの取り組みについて ～サステナブルリゾート～

リゾートトラストグループは、社会とともに持続的に成長するため、経営の重要課題として特定した4つのテーマ・11のマテリアリティの中で、「一人ひとりの人生に寄り添うサービスの提供」、「地域活性化への貢献」や「自然環境負荷の低減」などを掲げています。

ホテルにおいては、「サステナブルリゾート (<https://www.rtg.jp/special/4098/>)」をテーマとした取り組みを通して、未来に向けた地域応援で持続可能な社会の実現を目指しています。私たちが目指すサステナブルリゾートとは、会員様と一緒にホテル地域の自然環境を守りながら観光事業を活性化し、地域を創生していくことです。また、その地域ならではの体験・文化などに触れることで、会員様のより豊かな時間・しあわせな時間を創造していくことです。地域との絆を生かしたイベントや自然・文化に触れる機会の創出、地元企業とのタイアップに積極的に取り組み、より良い人生・豊かな瞬間を創造していきます。

また、料理においては、かねてより各ホテルの地域で生産された食材を使用する「地産地消」に力を入れております。2022年秋には、お客様と共に持続可能な社会を目指すことを目的として、サステナブルをテーマにした料理「Sustainable collection」をラインナップしました。「Sustainable collection」でご提供する料理は、ホテル周辺地域を中心に、その地域の産業や生産者が末長く持続可能となるように、近隣地域より食材を仕入れ、コース料理に仕上げています。また、季節により、地産地消に加え、日本全国の各地域の旬の食材も取り入れ、魅力あるコース料理を展開していきます。

このようなレストランにおける地産地消の取り組みは、フードマイレージの削減や燃料資源の節約、二酸化炭素の排出抑制など、環境負荷削減にもつながるものとして、今後も継続して取り組んでいきます。

「リゾートトラストグループ サステナビリティマーク」について



リゾートトラストグループでは、創業以来約半世紀にわたる歴史の中で、お客様と社会に真摯に向き合い、その事業を進化・発展させてきました。左記、「リゾートトラストグループ サステナビリティマーク」の”Sustainable RTTG”の文字を囲む植物は、自然や多様性を意味し、それを”つながり”や”継続”をイメージする輪にしました。また、植物のカラーは、当社のマテリアリティと関連する国連のSDGs（持続可能な開発目標）のアイコンカラーと紐付いています。

リゾートトラストグループは、グループアイデンティティ「ご一緒します、いい人生 ～より豊かで、しあわせな時間(とき)を創造します～」をすべてのステークホルダーとともに実現し、社会の持続的な発展に貢献していきます。

報道機関からのお問い合わせ先

リゾートトラスト株式会社 サステナビリティ推進部 IR・広報課
電話：052-933-6519 メール：R10107020@rt-group.jp