

【PRESS RELEASE】

NPO 法人チーズプロフェッショナル協会主催
チーズ業界初開催 第1回チーズプロフェッショナル・サービスコンクール
「レストラン シャンボール」 ^{いわもと ひろふみ} 岩本 啓史が優勝

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 ^{なかがわ ともこ} 中川 智子)の「レストラン シャンボール」^{いわもと ひろふみ} 岩本 啓史が、このたび「第1回チーズプロフェッショナル・サービスコンクール」(主催:NPO 法人チーズプロフェッショナル協会)において優勝に輝きました。

「チーズプロフェッショナル・サービスコンクール」は、レストランやチーズショップなどで活躍するチーズサービスプロフェッショナルによる、お客様にチーズを提供するための専門知識や技能を競い合うコンクールで、初めて開催されました。

岩本は、全国から集まる出場者 25 名の中から、一次予選、準決勝へと勝ち進みます。4月16日(火)、最終通過者3名で行われた決勝戦では、チーズのブラインドテイasting、チーズカッティング実技、プレゼンテーション技能、サービス実技の審査の末、記念すべき“第1回優勝者”の栄冠に輝きました。

今回のコンクールを終え岩本は、「“またこの人にサービスしてもらいたい”と思われるよう最善のおもてなしを日頃から心掛けています。決勝戦のレストランサービス審査の課題“誕生日のお祝い”でも、これまでの経験を思い起こし、目の前のお客様に心を尽くしました。これまでの努力が結果に結びつき、大変嬉しく感じています。今後は「レストラン シャンボール」のサービスが注目され、ここでおもてなしを受けたいと願うお客様であふれるように、微力ではありますが貢献したいです。」と語り、意欲を見せます。



< ^{いわもと ひろふみ} 岩本 啓史 プロフィール >

1992年 生まれ(佐賀県出身)
2012年 株式会社 ロイヤルホテル 入社
2012年 宴会部
2014年 料飲部 リモネ
2020年 料飲部 飲料チーム
2022年 料飲部 シャンボール チーフ

< 主な資格およびコンテスト入賞歴 >

2018年 J.S.A.ソムリエ 取得
2020年 HRS 1級 取得
2021年 チーズプロフェッショナル認定資格 取得
2024年 第32回 技能グランプリ レストランサービス部門4位 敢闘賞
2024年 第1回 チーズプロフェッショナル・サービスコンクール 優勝
参考) チーズプロフェッショナル: チーズの基礎的な知識と取り扱いを熟知した、チーズの伝え手。認定資格保持者は全国で約 3,797 名(2023年10月時点)。

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

リーガロイヤルホテル PR&デザイン室 広報担当 ^{なかしま じゅんこ} 中島 順子、^{はぎの} 萩野 まりえ、^{つじい} 辻井 ちはる
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684(直通) FAX.06-6441-1677