

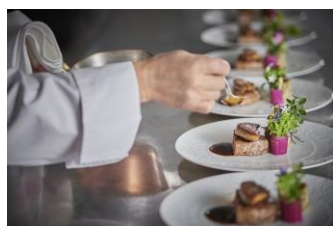
全店の頂点を決定！アニヴェルセル“夏の甲子園” 年に一度の「料理・デザートコンクール」開催！ 全国のクイジニエ・パティシエが磨き上げた技で挑む

記念日プロデュースを手がけるアニヴェルセル株式会社は、年に一度の「料理コンクール」および「デザートコンクール」を、2026年8月4日(火)に開催いたしました。ウェディングでご提供する料理・デザートは、ご新郎ご新婦に代わってゲストをもてなす大切な要素です。アニヴェルセルでは本コンクールを通じ、トレンドを取り入れた新メニューの開発、料理の品質向上、そして次世代を担う人材の育成に取り組んでいます。個人戦に加えて、継続開催している店舗対抗戦では、各店舗から地域の魅力を活かした一皿や、フードロス削減を意識したメニューなど、年々質の高い提案が集まっています。世代を問わず切磋琢磨することで技術継承と人材育成につなげている本大会。今後もスタッフ一人ひとりがもつ才能を最大限に引き出し、お客様の心に残る最高の料理とおもてなしを追求してまいります。



コンクールを通じて料理・デザートのレベルを向上

アニヴェルセルでは、お客様に選ばれ続ける式場であるために年に一度、料理・デザートコンクールを開催し、全店のクイジニエ・パティシエが技術力と表現力を競い合うことでレベルアップを図っています。今年の料理コンクールは【冷製オードブル】【温製ヴィアンド】の2部門10名、デザートコンクールは【皿盛りデザート】【デザイン】の2部門10名が決勝に進出。お客様の視点をより重視するため、専門学校の先生方や同業他社の方など、社外からも審査員をお招きし、料理のテーマや特長についてプレゼン後、味・ビジュアル等の項目を評価し、各部門の優勝者を決定しました。



ニュースリリースに記載されている情報は発表日現在のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更される可能性があります。あらかじめご了承ください。

優勝作品一覧

冷製オードブル部門1位



温製ヴィアンド部門1位



皿盛りデザート部門1位



デザイン部門1位



店舗対抗戦（カナッペ部門）

個人戦に加えて、今年は新たなウェディングコンセプト「ふたりらしい式って、きっと、ふたりのためだけじゃない。」を体現する店舗対抗戦（カナッペ部門）を実施。おふたりらしい想いやストーリーが存分に感じられるウェルカムパーティを目指し、料理長を中心に各店舗のスタッフが知恵を絞りました。



アニヴェルセルでは、地域の魅力を活かした取り組みに加え、フードロス削減に配慮したレシピの採用や、働き手不足に悩む農家と連携した定期的な農作業サポートを実施しています。地域活性とスタッフの食育を両立させるなど、SDGs達成に向けた取り組みを継続しています。



「サステナビリティ」ページ <https://corp.anniversaire.co.jp/sustainability/>

ニュースリリースに記載されている情報は発表日現在のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更される可能性があります。あらかじめご了承ください。

アニヴェルセル株式会社について

アニヴェルセルは「幸せは、祝福されると記念日になる。」をコンセプトに、お客様の幸せの瞬間を人生最高の記念日にするお手伝いをしています。日本で初めて「ゲストハウス」を採用し、最先端のトレンド発信地・表参道店や、国内最大規模のウェディング施設・みなとみらい横浜店をはじめ、全国に結婚式場を展開しています。アニヴェルセルはフランス語で“記念日”を意味し、結婚式だけでなく、プロポーズやカフェ・レストランなど記念日を軸とした商品ならびにサービスをご提供しています。

アニヴェルセルの式場一覧はこちら <https://www.anniversaire.co.jp/halls/>

