

郷土の記憶を、現代に紡ぐ。

ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜 日本料理 華暦 副料理長 小野 峻が  
「第35回 全国日本料理コンクール」郷土料理部門にて厚生労働大臣賞を受賞

2025年9月に開業5周年を迎えた、ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜（所在地：神奈川県横浜市西区みなとみらい1-1-3 / 総支配人：阿部 泰年）の日本料理 華暦 副料理長 小野 峻は、2026年3月21日（土）に開催された「第35回 全国日本料理コンクール」郷土料理部門において、厚生労働大臣賞を受賞いたしました。



本コンクールは、日本料理の技と精神を継承しながら、現代の価値観に応じた革新性と創造性を競う全国規模の料理コンクールです。郷土料理部門では、日本各地の気候風土や文化を背景とした食材選択や調理法、さらに料理全体を通したストーリー性が重視されます。

小野は、神奈川県三浦半島の豊かな自然と食文化に着想を得て、筍掘りの情景をテーマにしたコース料理を構成。地域の農産物や海産物を取り入れながら、それぞれの素材の持ち味を丁寧に引き出し、郷土の魅力を現代的な表現へと昇華させました。

今回の受賞を、当ホテルの日本料理における技術力と表現力を示すものと受け止め、これを契機に、より多くのお客様に日本料理の奥深さと魅力をお届けできるよう、さらなる技術の研鑽と表現の深化に努めてまいります。

【URL】 <https://thekahala.jp/yokohama/info/6002/>

#### ■日本料理 華暦 副料理長 小野 峻（おの たかし）コメント

このたび、このような栄誉ある賞をいただき、大変光栄に存じます。神奈川の風土や食文化の魅力を、料理を通してどのように表現できるかを考え、一皿一皿に向き合いました。日頃より支えてくださる皆様への感謝の気持ちを忘れず、今後も日本料理の魅力を探求し続けてまいります。

## ■厚生労働大臣賞 受賞作品

神奈川県三浦半島での筍掘りの体験を背景に、料理は、野点料理の趣をイメージいたしました。筍掘りに出かけた先で火をおこし、その場で食事を楽しむ情景を重ね、重箱に収めた構成とすることで、自然の中で味わう臨場感を表現しました。炭火で炊き上げた筍ご飯や、現地の食材を生かした一品を通して、土地の風土と季節の移ろいを一皿ごとに表現。また、神奈川県産の食材を中心に据えることで、地域に根差した味わいと春らしい華やかさを併せ持つコース展開を目指しました。



【作品名】 三浦半島 筍狩りの野点料理

【献立】

一の重	湘南蛤煮凍り	三の重	桜餅
二の重	地元食材を詰めて 鎌倉野菜手綱寿司 葉山牛山椒焼 松輪金目鯛巻織焼 芦ノ湖公魚甘露煮 小田原三段菱蒲鉾 相模原恵寿卵石垣厚焼 三崎鮪ぬた博多押し 横須賀キャベツ	野点	三浦筍の若竹鍋 三浦筍源平炭火焼き 三浦筍鹿子揚げ 三浦筍竹筒飯 湘南しらす・菜花

※現段階では、受賞作品の提供はございません。

## ■日本料理 華曆 概要

【場所】 ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜 3階

【時間】 朝食 7:00~10:30 / 昼食 12:00~14:30 / 夕食 17:30~22:00

【料金】 朝食 6,957円 / 昼食 13,915円 / 夕食 13,915円~ (全て税サ込)

【席数】 72席 (全個室 16室)

【URL】 <https://thekahala.jp/yokohama/dining/?jrhama>

【ご予約・お問い合わせ】 045-522-0077 (レストラン予約 10:00~19:00)

※ラストオーダーは1時間前

※昼食は、金・土・日・祝のみ営業

## ■日本料理 華暦 おすすめ新メニューのご案内

【商品名】旬華（しゅんか）

【提供開始】2026年4月3日（金）～

【時間】12:00 / 13:00 ※各回2時間制

【料金】1名様 13,915円（税サ込）

【メニュー】

前菜 / 椀 / 鮎向 / 強肴 / 食事 / 甘味（ワゴンサービス）

【URL】<https://thekahala.jp/yokohama/event/5739/>

【Web予約】<https://www.tablecheck.com/shops/thekahala-yokohama-japaneserestaurant/reserve>

【ご予約・お問い合わせ】045-522-0077（レストラン予約10:00~17:00）

※要予約

※金・土・日・祝 限定

※写真は5月24日（日）までの内容ですが、その後も旬の食材でメニューを展開いたします。

※前菜は2名様分の盛り付け例です。

※仕入れ状況等により、料理内容・提供期間が変更となる場合がございます。



## ■ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜について

ハワイ・ホノルルで60年以上にわたり世界各国の要人に愛され続けている「ザ・カハラ・ホテル&リゾート」のグローバル展開第1弾として2020年9月に横浜・みなとみらいで開業。「Timeless Luxury 時を忘れ、時を超え、時を刻む。」をブランドコンセプトに、豊かさの本質とは何かを余すことなく追求し、皆様を“OHANA（私達の大切な仲間）”としてお迎えいたします。

光と影をモダンに表現した「クリスタルモダン」をデザインコンセプトに、横浜・みなとみらい地区では最大級の47㎡以上を誇る広々としたスタンダードルームを含む全146室の客室、活気あふれる3つのレストランとバー&ラウンジ、最新鋭の設備を備える宴会施設、極上の空間で心身をリフレッシュさせるSPAなど、充実した施設を備えています。



URL：<https://thekahala.jp/yokohama/>

Instagram：[https://www.instagram.com/kahalaresort\\_yokohama/](https://www.instagram.com/kahalaresort_yokohama/)

Facebook：<https://www.facebook.com/thekahalahotelandresortyokohama/>

【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】

ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜

広報担当：旭岡 志乃

E-Mail：[R14037220@rt-group.jp](mailto:R14037220@rt-group.jp) / TEL：045-522-0023