

2017年11月7日  
リーガロイヤルホテル(大阪)

【NEWS RELEASE】

日本唯一、世界基準のレストランサービスコンクールの決勝大会で  
「レストラン シャンボール」<sup>なかばやし だいじ</sup>中林 大治が優勝！



リーガロイヤルホテル（大阪市北区中之島、総支配人  
<sup>たなべ よしひろ</sup>田辺 能弘）「レストラン シャンボール」のサブマネジャー  
<sup>なかばやし だいじ</sup>中林 大治が、2017年10月30日（月）に開催されたレ  
ストランサービスコンクール「第17回“メートル・ド・  
セルヴィス杯”」決勝大会に出場し、見事優勝しました。

“メートル・ド・セルヴィス杯”は、フランスレストラン文化振興協会（APGF）によるサービスコンクールで、フランスに本部を置くサービスコンクールの権威「クープ・ジョルジュ・パティスト協会（CGB）」が特別後援の日本で唯一、世界基準のレストランサービスコンクールです。

予選は書類審査で参加者79名の中から12名の代表選手が9月27日（火）の準決勝へ駒を進めました。準決勝では、「筆記試験」「フルーツカッティング」「外国語（フランス語または英語）によるオーダーテイク」「チーズの口頭試問とテイスティング」の4課題で審査が行われ、中林はフランス語でオーダーテイクに挑み上位5名のみが進める決勝へ駒を進めました。

決勝審査は、10月30日（月）に公開にて行われました。バンケットホールに模擬レストランを用意し、各選手が1名のコミ・ド・ランとともに1卓4名のお客様にフルコースのメニューをサービス。ゲストのお迎えからアシスタントとなるコミ・ド・ランへの指示と協調性、テーブルセッティング、器材の準備、料理の知識・サービス、お客様との会話力、お見送りまでのサービスの総合性が審査されました。

チーズプロフェッショナル協会認定の資格「チーズプロフェッショナル」を取得しているほか、『フランスチーズ鑑評騎士の会日本支部』から「チーズ鑑評騎士（シュバリエ・デュ・タストフロマージュ）」を授与されるなど“チーズのプロフェッショナル”とも称される中林ですが、“メートル・ド・セルヴィス杯”は今回が4度目の挑戦であり、悲願の初優勝を勝ち取りました。

今回のコンクールを終えて、「ようやくスタート地点に立つことができました。夢はレストラン シャンボールでサービスを受けてみたいと世界から注目されるようなレストランにすること。」と、中林は語ります。

☆お客様のご予約・お問い合わせ先：レストラン シャンボール 06-6441-0953(直通)

<https://www.rihga.co.jp/osaka>

\*\*\* 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 グループサービス部門 広報担当 <sup>むらた まゆみ</sup>村田 真弓、<sup>たかはし さと</sup>高橋 佐都  
〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6441-1474

## 第17回 “メートル・ド・セルヴィス杯”

【主催】 フランスレストラン文化振興協会 (APGF)

【開催日】 2017年10月30日(月)

【会場】 準決勝／東京ガス業務用ショールーム

「厨 BO!SHIODOME」フランス料理文化センター(東京)

決勝／学士会館精養軒(東京)

結果発表、授賞式ガラパーティ／明治記念館(東京)

【課題】 <予選> …参加 79名

- ・筆記問題(レストラン、サービスに関わる一般知識)
- ・デザートのお皿セット作成
- ・「あなたにとって理想のレストランサービスとは」をテーマとした論文(800文字程度)

<準決勝> …参加 12名

- ・フルーツのカッティング
- ・外国語(フランス語または英語)によるオーダーテイク
- ・チーズの知識
- ・筆記試験

<決勝> …参加 5名

- ・レストラン形式による実技審査
- テーブル、使用器材の準備からサービスまで総合的な能力を審査する

なかばやし だいじ

## 中林 大治プロフィール

1977年生まれ 奈良県出身

### 【職歴】

- 1998年 4月 株式会社ロイヤルホテル入社  
リーガロイヤルホテル 料飲部 「レストラン ガーデン」
- 2003年 12月 リーガロイヤルホテル 料飲部 「レストラン シャンボール」
- 2008年 10月 社内大学院「グラン・デコール・ド・シャンボール(シャンボール大学院)」第1期生として入学
- 2009年 10月 グラン・デコール・ド・シャンボール卒業、  
リーガロイヤルホテル 料飲部 「レストラン シャンボール」  
(兼)グラン・デコール・ド・シャンボール 専任講師補佐

### 【資格、コンクール等履歴】

- 2002年 10月 日本バーテンダー協会認定 「ジュニアバーメン」取得
- 2004年 8月 リーガロイヤルホテルグループ接遇・サービスコンテスト  
ウェイター上級の部 優勝
- 2005年 3月 チーズ&ワインアカデミー東京認定 「マスターオブチーズ」取得
- 2006年 10月 (社)日本ソムリエ協会認定 「ソムリエ」取得
- 2007年 9月 NPO法人チーズプロフェッショナル協会認定 「チーズプロフェッショナル」取得
- 2009年 12月 厚生労働省認定 「レストランサービス技能士 1級」取得
- 2010年 9月 FFCC主催 メートル・ド・セルヴィス杯 関西、四国、九州大会準優勝
- 2010年 11月 フランスチーズ鑑評騎士の会 日本支部 「チーズ鑑定騎士」称号認定
- 2013年 11月 FFCC主催 メートル・ド・セルヴィス杯 決勝大会 「第3位」
- 2015年 2月 第28回技能グランプリ(レストランサービス職種) 銀賞

