

報道関係各位

2026 年 9 月 11 日

アイコニア・ホスピタリティ
「ICONIA 料理コンテスト 2026」を 11 月 28 日（土）に開催
ホテルの料理人 12 名が腕を競う「食」イベントをライブで体験、審査員を 50 名募集



アイコニア・ホスピタリティ株式会社（本社所在地：東京都港区、代表取締役会長：山本俊祐、代表取締役社長：代田量一、以下当社）は、11 月 28 日（土）にアートホテル大阪ベイタワー（所在地：大阪府大阪市）にて、各ホテルの料理人が料理の腕を競う「ICONIA 料理コンテスト 2026」※1（以下、本コンテスト）の決勝大会を開催します。開催にあたり、本日 9 月 11 日から、GoTo Pass（以下、GTP）会員を対象に、審査員として 50 名様を募集します。

当社では、「食は旅の大きな思い出をつくる」という思いのもと、「食」の提供を大切にしています。全国の各ホテルでは、料理人が安心・安全の調理ポリシーに基づき、日々お客様に喜んでいただけるメニューづくりに取り組むとともに、ご当地食材を取り入れ、その土地ならではの「食」のおもてなしに努めています。本コンテストは、料理人が互いに調理技術を磨き、切磋琢磨する機会を創出するとともに、グループ全体の「食」のさらなるレベルアップを目的として開催している社内料理コンテストです。出場者は、あらかじめ設定されたテーマに沿ってメニューを開発し、約 4 か月にわたる一次・二次予選を勝ち抜いた後、決勝大会でその技術とアイデアを競います。

6 回目を迎える今年のコンテストのテーマは「また泊まりたくなる朝の卵料理」「もう一度食べたくなるカレー」の 2 つです。全国のホテルからエントリーした料理人の中から、一次・二次審査を経て選ばれる各ジャンル 6 名、計 12 名のファイナリストが自慢のメニューを携えて、「アートホテル大阪ベイタワー」に集結します。昨年の大会では、初の試みとして GTP 会員から一般審査員を募集。多くの会員の皆様にご参加いただき、料理人たちの真剣勝負を間近で体感していただきました。好評を受け、今年も 1 ジャンル 25 名、2 ジャンル計 50 名の GTP 会員を一般審査員として募集します。審査員に選ばれた皆様には、料理を実際に味わい、審査に参加いただくことで、アイコニア・ホスピタリティの「食」へのこだわりと決勝大会の熱気をライブで感じていただく特別な体験を提供します。

※1：第 1 回～4 回の名称は「BEST CHEF 料理コンクール」

「ICONIA 料理コンテスト 2026」決勝大会について	
開催日	2026 年 11 月 28 日（土）
会場	アートホテル大阪ベイタワー アートグランドボールルーム（4 階） 住所：〒552-0007 大阪府大阪市港区弁天 1 丁目 2-1 JR 大阪環状線・大阪メトロ中央線「弁天町」駅すぐ
ジャンル	また泊まりたくなる朝の卵料理 もう一度食べたくなるカレー
スケジュール	10:00～13:00 ジャンル 1「また泊まりたくなる朝の卵料理」 14:00～17:00 ジャンル 2「もう一度食べたくなるカレー」

参加要項	調理スタッフとして従事しているアイコニア・ホスピタリティの正社員・契約社員 経験年数不問、料理長・総料理長は対象外
決勝参加数	6名×2ジャンル 計12名
これまでの審査	一次審査：2026年7月15日～9月10日…各ホテルの出場代表者を決定 二次審査：2026年9月15日～10月31日…全国6ブロックで実施。2ジャンルの決勝大会出場者を決定。(12名)

「ICONIA 料理コンテスト 2026」審査員応募要項	
審査員募集人数	各ジャンル25名 計50名
参加費	無料
応募受付期間	2026年9月11日（金）～10月4日（日）23:59まで
応募方法	アイコニア・ホスピタリティ公式ウェブサイトよりご応募ください。 https://iconia.co.jp/competition-2026
応募条件	・GoTo Pass 会員の方 ※登録がお済みでない方は新規登録が必要となります。（入会金・年会費・登録料は無料です） ・GoTo Pass 会員 1IDにつき複数回のご応募はできません。1つのIDにつき1回となります。 ・2026年11月28日（土）9時30分※2までにアートホテル大阪ベイタワーまでご自身でご来場できる方に限ります。 ※2 ジャンルにより集合時間が異なります。当選時に詳細をご案内いたします。 ・食物アレルギーへの対応はいたしかねますので、ご了承のうえご応募ください。 ・本コンテストでの様子や写真、ゲスト審査員のプロフィールやコメント等を当社 Web サイト・広告・印刷物等に利用する場合がございます。あらかじめご了承ください。

【コンテストのテーマ】

（１）また泊まりたくなる朝の卵料理



（２）もう一度食べたくなるカレー



※画像はイメージです。

【会場】アートホテル大阪ベイタワー アートグランドボールルーム（4階）

〒552-0007 大阪府大阪市港区弁天1丁目2-1



【参考】2025 年開催「ICONIA 料理コンテスト 2025」の様子



【参考】過去のテーマと優勝メニュー



第 1 回 2019 年開催

テーマ：「ご当地自慢のオリジナルスペシャルランチ」

2019 年当社の食のスローガンである“美味しいマイステイズ・ホテル・グループ”※3 の実現を目指し、初めて開催いたしました。

優勝料理：「魚介のパートフィロ包み サフランソース」

ホテル：ホテルマイステイズプレミア札幌パーク

※3 マイステイズ・ホテル・マネジメントは 2025 年 7 月 1 日、アイコニア・ホスピタリティへと社名変更いたしました。



第 2 回 2022 年開催

テーマ：「SDGs なサステナブルフードの開発」

日本各地で大きな社会課題となっている野生鳥獣問題に目を向けた「SDGs サステナブルフードの開発」をテーマに『鹿又は猪の絶品創作料理』がテーマ。

優勝料理：「エゾ鹿のアップルパイ、ショーソン仕立て いの豚のフロマージュテッド ジビエのアンサンブル」

ホテル：アートホテル大阪ベイタワー



第 3 回 2023 年開催

テーマ：「フードロス軽減に向けた食開発」

食品ロス削減を心がけたオリジナルの「もったいないメニュー開発」を目指し、グループ全体で、日本の食問題を考える機会を創出したメニューがテーマ。

優勝料理：「鯛兜有馬焼き、鯛の玉締め紅葉餡かけ、鯛の竜田揚げ」

ホテル：亀の井ホテル 有馬



第4回 2024 年開催

テーマ：「地元ならではの素材を使った発酵料理と熟成料理」

ご当地食材に発酵・熟成素材のいずれかを技法として加えた、オリジナリティやアイデアの光る一皿の開発がテーマ。

優勝料理：「日向夏のモンブラン ルーブル style スコールとディルのソルベ」

ホテル：フェニックス・シーガイア・リゾート

第5回 2025 年開催

テーマ：「グルメバーガー」「麺料理」「和会席に合うデザート」

3 つのジャンルで料理人たちが技術とアイデアを競う大会として開催。ご当地食材やオリジナリティを取り入れ、優勝料理の一部は商品化されました。

左) 優勝料理：「ピーチベーコンバーガー」 ホテル：ホテルマイステイズ岡山

中) 優勝料理：「ポルチーニ薫る大阪河内鴨葱スープパスタ」 ホテル：アートホテル大阪ベイトワー

右) 優勝料理：「とうふクレム・ダンジュ 和のポタニカル」 ホテル：亀の井ホテル 焼津



【アイコンア・ホスピタリティ】

アイコンア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日に名称変更）
事業内容	・ホテル、旅館の管理運営 ・旅行業
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目 10 番 1 号 六本木ヒルズ森タワー44 階
設立年月日	1999 年 7 月 8 日
資本金	1 億円
運営棟数／客室数	国内 182 棟 25,477 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 9 月 1 日現在）
従業員数	12,493 名（2026 年 9 月 1 日現在、グループ会社含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト： https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコンア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国 180 棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートゥーパス）が 2025 年 5 月 29 日に始動しました。

GoTo Pass
by ICONIA

公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp>

ご取材・ご掲載に関するお問い合わせ先
アイコンア・ホスピタリティ株式会社 PR 事務局
株式会社トランスミッション
TEL：03-6802-8048 E-mail：iconia@tmcl.jp