

三重・沖縄の料理人3名で結成された日本チームが、「2025世界中国料理アジア選手権大会」で特金賞を受賞！



画像左から：外間 裕樹、白川 貴久、當山 翔太

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役社長：井上 理）が運営する、ロワジールホテル & スパタワー 那覇の中華副料理長・當山 翔太、ダブルツリーby ヒルトン那覇首里城（沖縄県那覇市首里山川町、総支配人：西野 貴志）の中国料理「舜天」料理人・外間 裕樹、中国名菜しらかわ（所在地：三重県亀山市、代表：白川 貴久）のオーナーシェフ・白川 貴久は、2025年6月25日（水）から27日（金）の3日間、香港で開催された国際的な中国料理コンペティション「2025世界中国料理アジア選手権大会（世界中餐亚洲大赛）」に日本チームとして出場し、最高賞となる「特金賞」を受賞しました。

「2025世界中国料理アジア選手権大会」には、中国、香港、マカオ、台湾、韓国、日本、シンガポール、マレーシア、タイ、ベトナム、フィリピン、インドネシア、オーストラリアなどアジア太平洋地域の国や都市から、各国代表として74チーム・144名の料理人が参加しました。出場チームは前菜1品と温製料理2品（魚料理・鶏肉料理）、計3品の中国料理でその味わいと技術を競い合いました。

大会当日、三重・沖縄の料理人3名で結成された日本チームは、缶詰鮑と様々な野菜の食感を活かした「鮑と野菜の巻寿司風前菜 梅肉ソースがけ」、白身魚を香港で親しまれているカレー風味に味付けし、見た目は香港の国旗に見立てた「鮮魚の強火蒸し 香港カレー醬の香り」、鶏肉のミンチをたこ焼きの粉で繋ぎ、照り焼きソースや中国のマヨネーズを使って味付けした「たこ焼きに見立てた鶏肉の揚げ団子」の3品で審査に臨みました。その結果、日本チームは卓越した技術と創造性が高く評価され、本大会における最高賞「特金賞」を受賞しました。

「2025世界中国料理アジア選手権大会」詳細

<大会概要>

名称：2025中国料理世界大会（2025世界中餐亚洲大赛）

開催日：2025年6月25日（水）～6月27日（金）

開催地：中国料理学院（CCTI）-香港校

主催：世界中華料理連合会、世界中華料理連合会国際中華料理人委員会

共催：アジアレストラン料理協会

後援：李錦記グループ

メディア協力：レストラン・ワールド

日本チームについて



チーム名：

中国名菜しらかわ 三重・沖縄 中華食文化交流会

メンバー：

白川貴久（中央） | 中国名菜しらかわ オーナーシェフ

當山翔太（左） | ロワジュールホテル那覇 中華副料理長

外間裕樹（右） | ダブルツリーby ヒルトン那覇首里城

中国料理「舜天」料理人

出品料理について



前菜：鮑と野菜の巻寿司風前菜 梅肉ソースがけ

缶詰の鮑に数種類の野菜を合わせ、それぞれの食感を活かした一品です。盛り付けに細やかな工夫を加え、巻きずしに見立てることで日本らしさを表現しました。



魚料理：鮮魚の強火蒸し 香港カレー醬の香り

白身魚を香港で親しまれているカレー風味に香り高くし、盛り付けは香港の国旗をモチーフに仕上げました。地元の方々にも親しみと楽しさを感じられるよう味わいと視覚的な表現に工夫を凝らした一品です。



鶏肉料理：たこ焼きに見立てた鶏肉の揚げ団子

鶏肉のミンチをたこ焼きの粉でつなぎ合わせた生地を使って揚げ団子を作り、照り焼きソースや中国のマヨネーズなどを組み合わせて仕上げました。中国料理の技法に日本の伝統を融合させた、まるで見た目はたこ焼きのようなユニークな創作料理です。

白川 貴久（日本チーム 監督・サポート）からのコメント

沖縄から選手を起用した理由ですが、国際舞台に立つうえで、私は技術だけでなく人間性と志を重視しました。當山君と外間君は、沖縄の誇る文化の中で礼節と熱意を育んできた料理人です。本人たちには伝えていませんでしたが、私は彼らとなら自信を持って世界と戦えると確信していました。そしてその思いどおり、沖縄の名を輝かせる最高の結果を出してくれました。

また、三重県と沖縄のつながりについて、三重と沖縄の距離は離れていますが、中国料理を通じて深い絆で結ばれています。世代や地域を超えて互いに尊重し合い、学び合えるこの関係は、地域の枠を越えた食文化交流です。今回の受賞は、郷土を想い、日々研鑽を重ねてきた當山君、外間君の努力の結晶であり沖縄・三重そして日本の誇りです。彼らが今後、沖縄食文化を担う存在へと成長していくことを、心より期待しています。

當山 翔太、外間 裕樹からのコメント



當山 翔太（とうやま しょうた）

ロワジールホテル & スパタワー 那覇

中華副料理長

<コメント>

世界の舞台で日本の中華料理が評価されたことは大きな励みになります。今後も沖縄から、世界に誇れる料理を発信していきたいです。

<略歴>

プロの料理人になった後も中国本土や香港・台湾へ出向き、本場の食材や調理法等を視察。料理コンクールでも多数の受賞の実績がある実力。日々向上心を持ち積極的にコンクールへ参加し自己研鑽に励んでいます。

<受賞歴・褒賞>

2017年 第一回李錦記オイスターソースレシピコンテスト 銅賞

RED-35 2017.2018 ブロンズエッグ

沖縄県技能コンクール2018年 コース単品部門両方金賞 / 2019 年コース銀賞、単品銅賞 /

2022 年コース銅賞、単品 銀賞

沖縄県青年調理師のためのコンクール第一回金賞、第二回 銅賞

第14回ニジマスコンクール アラカルト部門 銀賞

第14回全国青年調理師のためのコンクール 魚介部門 金賞

シェフ・オブ・ザ・イヤー・オキナワ2023 初代グランプリ

外間 裕樹（ほかま ゆうき）

ダブルツリーby ヒルトン那覇首里城 中国料理
「舜天」料理人

<コメント>

白川様や當山様と共にチームで試行錯誤を重ねて作り上げたレシピが高く評価され、特金賞をいただくことができました。海外を舞台にした今回の挑戦は、言葉の壁や想定外のアクシデントなど、普段の業務ではなかなか直面しない出来事の連続でした。しかし、勇気を持って挑戦したこと。そしてそれらの困難を乗り越えたことは、自分自身の成長につながる大変貴重な経験となりました。この特金賞は、チーム全員で支え合いながら掴んだ成果であると感じています。改めてチームを牽引して下さった白川様、そして當山様に、心より感謝申し上げます。



<略歴>

ダブルツリーby ヒルトン那覇首里城 中国料理「舜天」料理人。沖縄県生まれ。専門学校を卒業し、県内ホテルの中国料理店にて研鑽を積んだ後、2019年にダブルツリーby ヒルトン那覇首里城 中国料理「舜天」に料理人として入社。

<受賞歴・褒賞>

2018年 第13回国産ニジマス中国料理コンクール 麺飯部門 銀賞

2020年 ヒルトン「F&B マスターズ2020」日本・韓国・ミクロネシア地区大会 料理部門 優勝

2022年 沖縄県技能競技大会 単品部門 金賞

2023年 李錦記辛味調味料レシピコンテスト ワンハンドフード部門 甘辛賞

2023年 第14回青年調理士のための全日本中国料理コンクール 畜産部門 入賞

2024年 第15回青年調理士のための全日本中国料理コンクール 前菜部門 金賞・厚生労働大臣賞受賞

ロワジール ホテル&スパタワー 那覇について

那覇空港から車で約7分、源泉かけ流しの天然温泉や屋外プールと全天候型の屋内プール、沖縄県産食材をふんだんに使用した料理を提供する3タイプのレストランと最上階のバー、アジアでも有名なスパトリートメント施設など「その土地ならではの上質なおもてなし」をテーマに、お客様の思い出に残る

ひと時を提供する、那覇市内最大級のシティリゾートホテルです。

[ロワジール ホテル & スパタワー 那覇公式ホームページ](https://www.loisir-naha.com/)：<https://www.loisir-naha.com/>

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社について

「雨庵」「ザ・スクエアホテル」「ホテル・アンドルームス」「ロワジールホテル」「ロイヤルパインズホテル」「チサン」など20のホテルブランドを有し、国内50カ所のホテル宿泊部門および売店部門・料飲部門・大浴場・スパの運営、フランチャイズ運営などの事業を展開しています。（2025年8月7日現在）

URL：<https://www.solarehotels.co.jp>

ダブルツリーby ヒルトン那覇首里城について

世界遺産「首里城」跡に最も近く、那覇市街を一望する首里の丘に建つフルサービス型ホテルです。観光の定番・国際通りやビジネスの中心地・県庁付近、ショッピングセンターや美術館のある新都心エリアへは車でそれぞれ約10～20分、県内各地へのお出かけに便利な那覇インターチェンジへは車で約10分と恵まれたアクセシビリティが魅力です。「コンテンポラリー琉球スタイル」をコンセプトにした333室の客室は、琉球文化と沖縄の自然美、現代的なセンスとが融合した寛ぎの空間。館内はレストラン・バー4店舗、市内有数のキャパシティを誇る宴会場および会議室、婚礼設備、ショップと充実した施設を備えており、地元のお客様にも親しまれています。“オアシス”のテーマの通り、ヤシの木やハイビスカスの花など豊かな自然に囲まれ、南国リゾートをご満喫いただけます。

詳細はこちらをご覧ください。<https://www.doubletreeshuri.jp/>

ダブルツリーby ヒルトンについて

[ダブルツリーby ヒルトン](#)は、世界60の国と地域で700軒以上（158,000室以上）を展開する、ヒルトンの中でも急成長中のホテルブランドです。55年以上にわたり、世界中でビジネスや観光で利用されるお客様に快適な滞在を提供してきました。多くの人に愛されているダブルツリーのチョコチップクッキーでお客様を温かくお迎えし、旅先でも心地よさを感じられる空間と人とのふれあいを大切にしています。コンテンポラリーな宿泊施設とアメニティ、ユニークな料飲体験、最先端のフィットネス、会議室やイベントスペースを提供します。ご予約は[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報はstories.hilton.com/doubletree、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#)をご覧ください。

本リリースは、ロワジールホテル & スパタワー 那覇、ダブルツリーby ヒルトン那覇首里城の共同リリースです。重複して配信される場合がございますが、ご了承ください。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000489.000003280.html>

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/3280

【報道関係者からのお問合せ先】

ロワジール ホテル & スパタワー 那覇

マーケティング：玉城 善野

TEL：098-868-2716

Email：lnh.mkt@solarehotels.com

ダブルツリーby ヒルトン那覇首里城

マーケティング・コミュニケーションズ：大城知美・金城菜穂子

TEL：098-886-5474

Email：OKANJ_PR@hilton.com