

婚礼大手オンザページ、レストラン部門の社内コンペを開催
料理人やパティシエ、サービススタッフの頂点を決定
若手からベテランまで 210 人強がチャレンジ

ブライダル大手の(株)オンザページ(東京、東証スタンダード上場)は、レストラン部門の社員を対象にした社内コンペティション「レストランマスターズ アワード 2026」を開催します。

本コンペティションは 2 部門に分けて行います。一つは料理人とパティシエによるチーム戦で頂点を決める「キュージーマスターズ 2026」で、もう一つがホールスタッフのナンバーワンを決定する個人戦「ホスピタリティマスターズ 2026」です。

いずれも WEB テスト・書類審査(1 次予選)と実技審査(2 次予選)を勝ち抜いたチーム・個人が決勝へ進出します。

当日は若手からベテランまでが、日頃培った腕前を競います。

開催場所は「アンパサンド バイ ラグナヴェールアトリエ」(渋谷区宇田川町 3-7)で、実施日は 8 月 20 日(木)(キュージーマスターズ)と 8 月 27 日(木)(ホスピタリティマスターズ)です。



キュージーマスターズ(左)とホスピタリティマスターズ(右)の様子

レストラン部門 210 人強が頂点を目指し挑戦

本コンペの参加資格はレストラン部門の社員です。

キュージーマスターズは全国の 66 会場を 3 会場ごとに 1 チームとして分け、計 22 チームが競います。1 チームは料理人とパティシエの 3 人で構成します。人数構成は各チームに委ねます。22 チーム(66 人)が挑戦し、1 次審査を通過した 12 チームを 2 次審査で 4 チームに絞っています。最終審査となる決勝戦で、4 チームは指定食材を使い、決められた料理テーマに沿って前菜・メイン・デザート の 3 品を作ります。味や見た目、満足度など 8 項目で評価します。

ホスピタリティマスターズはホールスタッフ 148 人が 1 次予選に挑み、12 人が 2 次審査に進んでいます。テーブルサービスやワインの提案、カクテルづくり、アルバイト研修の 4 項目の技術を評価する 2 次審査を通過した上位 6 人が、2 次審査と同じ実技に加えて「アルバイトと作る結婚式」や「チームで働くことで大切にしている事」「結婚式のサービス」に関するプレゼンテーションを行い、優勝者を決定します。

オンザページとして初の社内コンペ、大会を通じて両社の絆を深める機会に

オンザページで本コンペを行うのは、初めてです。これまでエスクリ(4/1 にノバレーゼと経営統合)は、キュージーヌマスターズ(旧エスクリ キッチンカップ)を4回、ホスピタリティマスターズ(旧エスクリ サービスカップ)を3回実施してきました。今回は会社合併後初めての大会です。旧エスクリと旧ノバレーゼの社員が互いに切磋琢磨し合って大会に挑むことで、それぞれの施設同士のつながりや会社としての一体感をより一層深める機会にします。

全国の店舗で同じ志を持って励むスタッフ同士が交流し、学び合い、絆を深めることで、組織全体の力を強くし、ひいてはブライダル業界全体の飲食サービスのレベル向上に貢献していく考えです。

< RESTAURANT MASTERS AWARD 2026(レストランマスターズ アワード 2026) 全体概要 >

実施日	【CUISINE MASTERS 2026(キュージーヌマスターズ 2026)決勝戦】2026年8月20日(木)
	【HOSPITALITY MASTERS 2026(ホスピタリティマスターズ 2026)決勝戦】2026年8月27日(木)
実施場所	アンパサンド バイ ラグナヴェールアトリエ
住所	〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町 3-7 ヒューリック渋谷公園通りビル
アクセス	JR 京王井の頭線「渋谷駅」ハチ公口より徒歩 5 分、 銀座線／半蔵門線／副都心線／東急田園都市線、「渋谷駅」A6b 出口より徒歩 5 分
審査員	業界紙の記者や専門学校の講師など

< CUISINE MASTERS 2026(キュージーヌマスターズ 2026) 大会概要 >

1次審査	(書類)	全国 66 会場の中から、3 施設 1 チームの 22 チームで実施
2次審査	(実技)	勝ち上がった関東・関西それぞれ 6 チームの計 12 チームで実施 指定の食材を使い、決められた料理テーマに沿った前菜・メイン・デザートを作る 【料理テーマ】 前菜:メイン食材「肉」+サブ食材「フルーツ」「花(香り、味)」「豆」 メイン:メイン食材「魚介類」+サブ食材「炭水化物」「チーズ」「ナッツペースト」 デザート:メイン食材「チョコレート」+サブ食材「酒」「和のフルーツ」「スパイス&ハーブ」
最終審査	(実技)	4 チームで実施、2 次審査と同様のテーマで味や見た目、満足度など 8 項目を評価

< HOSPITALITY MASTERS 2026(ホスピタリティマスターズ 2026) 大会概要 >

1次審査	(WEB テスト)	全国約 150 人を対象に 120 問のサービス知識のテストを実施
2次審査	(実技)	勝ち上がった 12 人で実施 テーブルサービス、ワインの提案、カクテル作成、アルバイトの研修の 4 項目
最終審査	(実技+プレゼン)	勝ち上がった 6 人で実施、2 次審査の実技+プレゼンテーション

＜（株）オンザページ 会社概要＞

社名	株式会社オンザページ(英文表記:ON THE PAGE, Inc.) ※東証スタンダード市場上場 ※(株)ノバレーゼと(株)エスクリの経営統合(2026年4月1日)により社名変更		
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座1-8-14 銀座 YOMIKO ビル 4F		
代表	代表取締役会長 CEO 渋谷守浩、代表取締役社長 COO 荻野洋基		
事業内容	ブライダル事業・レストラン特化型事業・建築不動産事業		
売上高	220 億 3900 万円(2025 年 12 月期実績) ※(株)ノバレーゼ単体の数字		
	245 億 5300 万円(2026 年 3 月期実績) ※(株)エスクリ単体の数字		
店舗数	(国内)直営婚礼施設 69、ドレスショップ 37、レストラン 15、提携婚礼会場 5、ホテル 1 (海外)レストラン 1、フォトサロン&スパ 1、提携婚礼会場 2 ※施設数は開業予定を含む数		
従業員数	1958 人(連結)、1557 人(単体)		
	※パート・アルバイトを除く(2026 年 5 月末日時点)		
電話	03-5524-1122(代)	設立	2016 年 8 月 1 日

＜報道各位からの問い合わせ先＞

(株)オンザページ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299 E-mail: tamaki-matsui@onthepage.jp