

料理人やパティシエ、ホールスタッフの頂点を決定
キッチン部門の優勝チームは大阪・兵庫の連合チーム
レストラン部門の優勝者は東京の店舗

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 2026 年 8 月 20 日(木)と 8 月 27 日(木)に開催し、約 210 人が参加しました。

料理人とパティシエによるチーム戦で頂点を決める「キューイジーヌマスターズ 2026」は 22 組(66 人)が出場し、「ラグナヴェール OSAKA」(大阪)「姫路モノリス」(兵庫)「ジェームス邸」(兵庫)の店舗で結成されたチームが優勝を果たしました。

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」は、「アンパサンド バイ ラグナヴェールアトリエ」(東京)の野呂奈津美(のろ・なつみ)が 148 人の頂点に輝きました。

オンザページとして本コンペティションを開催するのは、2026 年 4 月の旧エスクリと旧ノバレーゼの経営統合後、初めてです。社員が切磋琢磨(せつさたくま)し合いながら大会に挑むことで、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もなりました。

全 22 チームからキッチン部門の優勝チームを決定

8 月 20 日(木)に開催した「キューイジーヌマスターズ 2026」は、全国の 66 会場を 3 会場ごとに 1 チームとして分け、全 22 チームが競い、予選を勝ち抜いた 4 チームが決勝に出場しました。

各チームは、旧エスクリと旧ノバレーゼ双方の施設が同じチームになるように編成しています。

決勝は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 品を作りました。味や見た目、満足度など 8 項目で審査を行いました。

優勝チームの石川未由(いしかわ・みゆ)(ラグナヴェール OSAKA)は、「初めてのチーム戦ということもあり、不安もありましたが、メンバー全員で優勝という目標に向かって考え、挑戦できたことを本当にうれしく思います。このような素晴らしい機会をくださった皆様、そしてともに戦ってくれたチームのメンバー、関わってくださったすべての皆様に、心より感謝しています」と喜びを語りました。



(左)キューイジーヌマスターズ決勝戦出場者、(右)優勝チーム「ENISHI」

「キュージーヌマスタース」優勝チームの料理



前菜	料理テーマ	メイン食材「肉」+サブ食材「フルーツ」「花(香り、味)」「豆」
	料理名	「鴨胸肉のフュメとマスカルポーネのコンビネゾン」(写真左)
メイン	料理テーマ	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」
	料理名	「金目鯛(きんめだい)のエカユ 2種のソースの出会い」(写真中)
デザート	料理テーマ	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」
	料理名	「紡〜日本酒とショコラ〜」(写真右)

148 人の中から、サービス部門の頂点を決定

8月27日(木)に開催した「ホスピタリティマスタース 2026」は、ホールスタッフ 148 人が大会に挑戦し、上位の 6 人が決勝に参加しました。

決勝では課題施行テーマとして、架空の新郎新婦の結婚식을想定し、テーブルサービスやワインの提案、カクテルづくり、アルバイト研修に加えて、「ON THE PAGE でやりたいこと」に関するプレゼンテーションを行いました。

優勝を果たした野呂奈津美(アンパサンド パイラグナヴェールアトリエ)は「当日まで支えてくださった皆さん、本当にありがとうございました！自分の苦手と向き合い、他の選手からもたくさんの刺激をもらいました。これからも『新郎新婦様のために、何ができるか』を追求し、学び続けていきます！」と喜びを語りました。



「ホスピタリティマスタース」の競技項目

テーブルサービス	飲み物や食事の提供、料理の説明、皿を下げたりなどの、サービスの最も基本的な技術を審査する項目。事前に知らされていないトラブルに対し、どのようにスタッフが対応するかなどの判断能力も問う
ワインの提案	審査員が 6 皿の中から選んだメニューに合わせて、赤ワイン 3 本・白ワイン 3 本から 1 番合う 1 本を提案し提供。競技者は、ワインのリストの情報を全て覚えた上で判断する必要がある。高い提案力とコミュニケーションスキルを求められる
カクテルづくり	大会用に設定した結婚式のテーマに沿ったカクテルと、オンザページをイメージしたノンアルコールカクテルをそれぞれ 1 種創作し、プレゼンテーションする。カクテルの味や作る所作のほか、議題についていかに想像力を膨らませてカクテルを作ることができるかも評価する

アルバイト研修	新人のアルバイト役の社員に対して、20 分の研修を行う競技。身だしなみのチェックから挨拶、アルコールメニューや料理の提供などを教える。技術だけでなく、結婚式と一緒に作る一員として、どのようなマインドで取り組むべきかといった心持ちの部分も含めて伝えることができているかも問う
プレゼンテーション	「ON THE PAGE でやりたいこと」について、資料を使いながら 5 分のプレゼンテーションを行う。審査員はプレゼン内容・所作・トーク力などを総合的に判断した上で、「自分が結婚式をするならこの人に担当して欲しい」という基準で優秀者を選ぶ

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。これまで旧エスクリとしては、キュージーンマスタース(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ス(旧エスクリ サービスカップ)を 3 回実施してきました。

大会では、これまで交流の機会が少なかった人材同士で同じチームを組み、同じ目標を目指して切磋琢磨し合ことで、会社としての結束力を高めることができました。

今後も当社は、全国の店舗で同じ志を持って励むスタッフ同士の交流に力を入れることで、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ス アワード 2026) 全体概要 >

実施日	【CUISINE MASTERS 2026(キュージーンマスタース 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ス 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(キュージーンマスタース 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ス 2026) 大会概要 >

1次審査	(WEBテスト)	全国約 148 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 ※ホテルは婚礼機能を持つ施設		
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