


S. PELLEGRINO
YOUNG CHEF 2016

2016年5月19日
ネスレ日本株式会社

若手料理人「世界一」の栄冠へ!
「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2016」

日本代表候補者10名が決定!
日本代表が決定する地区大会は6月29日(水)東京にて開催

世界中の美食家に愛されているファインダイニングウォーター「サンペレグリーノ」を世界130カ国以上で販売しているサンペレグリーノ社(本社:イタリア・ミラノ CEO:ステファノ・アゴスティーニ)は、30歳以下の若手料理人の中から世界一を決める国際料理コンクール「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2016」において、日本代表候補者10名を決定しました。また、6月29日(水)には、日本代表1名を選出する地区大会(主催:ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市代表取締役社長 兼 CEO:高岡浩三))を「ル・コルドン・ブルー 東京校」にて開催します。

サンペレグリーノ社は、才能あふれる若手料理人の発掘と美食文化のさらなる発展を目的とする国際料理コンクール「サンペレグリーノ ヤングシェフ」を、今年も世界20の地区で開催しています。本コンクールには、「Fine Dining Lovers (www.finedininglovers.com)」を通じて、日本を含む全世界20地区・90ヶ国以上から若手料理人が参加。この度、ローマにある国際的なイタリア料理学校「ALMA(アルマ)」によって、各地区の代表候補者10名が選出されました。

20地区の代表候補者の選出について、ALMAのゼネラルマネージャーであるアンドレア・シニガリア氏(Andrea Sinigaglia)は「審査のプロセスは、本当に大変でした。全体的にレベルが高く、とても興味深い作品が多かったです。世界中に、才能豊かな若手料理人がこんなにも多くいることに、とても興奮しています」と述べました。

6月29日(水)に行われる日本の地区大会では、10名の出場者が集結し、応募時の一皿を実際に調理します。日本を代表するトップシェフ3名で構成される審査員団が、5つの基準(素材・技術・才能・美しさ・メッセージ性)に基づいて試食・審査し、10名の中から日本代表1名を選出します。



FineDINING 
LOVERS.
BY
 S. PELLEGRINO  ACQUA PANNA



S. PELLEGRINO®

YOUNG CHEF 2016

日本地区大会 出場者 10 名 (敬称略)

名前	勤務先	所在地	名前	勤務先	所在地
芝原 健太 Kenta Shibahara	イカス ストーリア iCas Storia	東京 Tokyo	浜本 拓晃 Hiroaki Hamamoto	レストランテ ミネルヴァ Ristorante Minerva	群馬 Gunma
門倉 慶典 Keisuke Kadokura	マリオ・イ・センチエリ Mario I Sentieri	東京 Tokyo	薬師神 陸 Riku Yakushijin	SUGALABO	東京 Tokyo
ジュゼッペ ルツォ Giuseppe Russo	エリオ・ロカンダ・イタリアーナ Elio Locanda Italiana	東京 Tokyo	野口 紗和子 Sawako Noguchi	グランドプリンスホテル京都 レストラン ポーセジュール Grand Prince Hotel Kyoto, Restaurant Beau Sejours	京都 Kyoto
佐々木 祐紀 Yuki Sasaki	ヴィーニ・ディ・アライ Vini di Arai	東京 Tokyo	土屋 寿統 Toshitsugu Tsuchiya	パレスホテル東京 グランド キッチン Palace Hotel Tokyo, Grand Kitchen	東京 Tokyo
明智 康孝 Yasutaka Meichi	アルモニーアンブラッセ大阪 Harmonie Embrassée Osaka	大阪 Osaka	古屋 聖良 Seira Furuya	学会会館 Gakushikaikan	東京 Tokyo

日本地区大会 概要

日時:2016年6月29日(水) 場所:ル・コルドン・ブルー 東京校 〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町28-13 ROOB-1

ル・コルドン・ブルー東京校 HPはこちら:<https://www.cordonbleu.edu/tokyo/home/ja>

日本地区大会 審査員団 (敬称略)

NARISAWA 成澤由浩シェフ



日本の里山にある豊かな食文化と先人たちの知恵(里山文化)をリスペクトし、NARISAWAのフィルターを通して料理で表現する「イノベティブ里山キュイジーヌ」(革新的 里山料理)という随一の料理を世界に発信。人と自然が共存し、生きていくという「自然(じねん)」の精神で、心と体に有益で、自然環境に対して持続性のある美食 Beneficial and Sustainable Gastronomy を提唱。
「世界のベストレストラン 50」において過去 6 回「アジアのベストレストラン賞」を受賞。

日本料理 龍吟 山本征治シェフ



1970年香川県生まれ。33歳で、東京・六木の「日本料理 龍吟」オーナーシェフとして独立。日本の自然環境の豊かさを愛し、自身が得意とする日本料理において、その素材のクオリティを世界中に発信している。今年の「アジアのベストレストラン50」では、5位を受賞。その実力は、料理界において一目置かれている。

ブルガリ イル・レストランテ ルカ・ファンティン ルカ・ファンティンシェフ



世界中の美食家が賞賛するローマの名店「ラ・ベルゴラ」において、スーシェフ(副料理長)を担当するなど、世界のトップレストランで研鑽を積む。2014年には、イタリア料理のガイドブック「イデンティタ・ゴローゼ 2015」にて「最優秀シェフ賞」を受賞。2009年より拠点を東京に移し、世界の一流レストランで会得した技術を、美食家たちに提供している。



※昨年の日本地区大会の様様です。



S. PELLEGRINO®

YOUNG CHEF 2016

「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2016」審査の流れ



オンライン申し込み(1月1日~3月31日)

本コンクールへの参加のチャンスは、世界中の若手料理人に開かれています。「サンペレグリーノ」と「アクアパナ」が支援する美食家向けオンラインマガジン「Fine Dining Lovers」(www.finedininglovers.com)に、自身のシグネチャーディッシュの写真とレシピを登録。応募者は、30歳以下かつ最低1年以上レストランで働いた経験のあるシェフ、スーシェフ、部門シェフに限られます。(応募は英語のみ。)



地区大会への挑戦者の選出(4月1日~4月30日)

すべての参加者を、勤務地によって20の地区に分類。参加者が応募した一皿を、ALMA(ローマに拠点を置く国際的なイタリア料理学校)のメンバーで構成される審査員団が、「素材」「技術」「才能」「美しさ」「メッセージ性」の5つの基準に従って審査します。全世界20の地区ごとに、それぞれ10名のファイナリストを選出します。

『素材』	品質、新鮮さ、ユニークさにおいて、市場で手に入る最良の素材を選択しているか。
『技術』	素材を適切に取り扱うことで、その素材が持つ本質を引き出す料理に変化させているか。
『才能』	味と見た目の完璧なバランスを維持しつつ、創造性や個性を発揮しながらこれまでにない未知の領域に挑んでいるか。
『美しさ』	料理のプレゼンテーションも重要な指標の一つ。
『メッセージ性』	料理やビジョンを通じて、明確なメッセージを伝えているか。



地区大会の開催(5月1日~8月15日) ※日本地区大会は、6月29日(水)に開催

分類された20の地区ごとに、10名のファイナリストで競い合う地区大会を開催。著名なシェフで構成される審査員団が、各ファイナリストのシグネチャーディッシュを審査します。審査員は5つの評価基準に従い、地区代表者を決定します。日本の地区大会では、「NARISAWA」の成澤由浩シェフ、「日本料理 龍吟」の山本征治シェフ、「ブルガリ イル・リストラテ ルカ・ファンティン」のルカ・ファンティンシェフの3名が審査員を務めます。2016年8月末には、20の地区から最も優秀なヤングシェフがそれぞれ1名選出され、各地区の代表者として発表されます。各地区の代表者には、それぞれの審査員団の中から「メンターシェフ」が割り当てられ、レシピの改善方法など、ミラノの最終決戦に向けてアドバイスを受けることができます。日本においては、「NARISAWA」の成澤由浩シェフが「メンターシェフ」を務めます。



グランドファイナルの開催(10月13日~10月15日) 場所: イタリア・ミラノ

世界20地区の代表者全員が、イタリア・ミラノに集結。
「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2016」のタイトルを賭け、最終審査員団「7賢人」の前で2日間にわたって戦います。

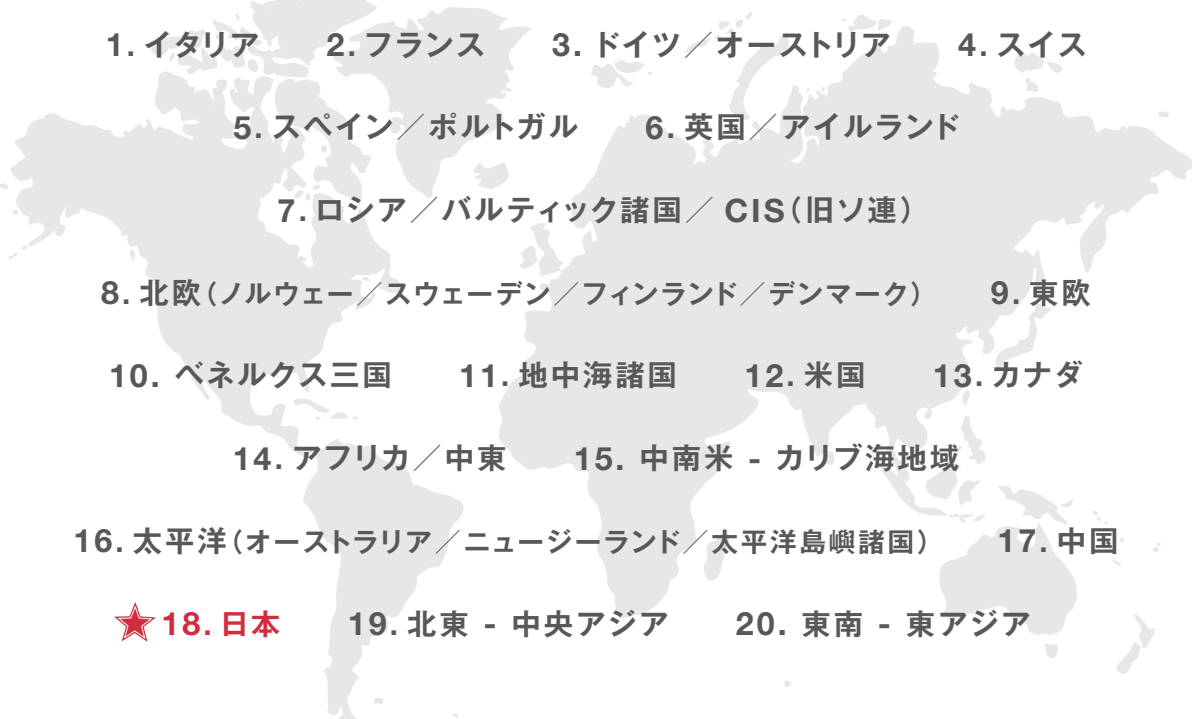
決勝大会 審査員団(敬称略)

- ・デイビット・ヒッグス氏 (David Higgs) ・カルロ・クラッコ氏 (Carlo Cracco) ・ガガン・アナンド氏 (Gaggan Anand)
- ・エレナ・アルザック氏 (Elena Arzak) ・マウロ・コラグレコ氏 (Mauro Colagreco)
- ・ワイリー・ドゥフレーン氏 (Wylie Dufresne) ・ロベルタ・サッドブラック氏 (Roberta Sudbrack)

各地の大会の様相やグランドファイナルを含む独占記事は、(www.finedininglovers.com)からご参照いただけます。
なお、ハッシュタグ #SPYoungChef では、イベントの様相を随時更新しています。


S. PELLEGRINO®
YOUNG CHEF 2016

世界20地区

- 
1. イタリア
 2. フランス
 3. ドイツ／オーストリア
 4. スイス
 5. スペイン／ポルトガル
 6. 英国／アイルランド
 7. ロシア／バルティック諸国／ CIS(旧ソ連)
 8. 北欧(ノルウェー／スウェーデン／フィンランド／デンマーク)
 9. 東欧
 10. ベネルクス三国
 11. 地中海諸国
 12. 米国
 13. カナダ
 14. アフリカ／中東
 15. 中南米 - カリブ海地域
 16. 太平洋(オーストラリア／ニュージーランド／太平洋島嶼諸国)
 17. 中国
 - ★ 18. 日本
 19. 北東 - 中央アジア
 20. 東南 - 東アジア

Finedininglovers.com

Finedininglovers.com は、その美食文化を探検していく過程において、感動的な物語、シェフへのインタビュー、ブログ、ビデオ、写真を食のプロフェッショナルや美食家向けに毎日配信しています。Twitter や Facebook、Instagram、Youtube でも公開しています。また、イタリア語版(Finedininglovers.it)とフランス語版(Finedininglovers.fr)も利用できます。

「サンペレグリノ」と「アクアパンナ」について

「サンペレグリノ」と「アクアパンナ」は、イタリア・ミラノを拠点とするサンペレグリノ社(ネスレグループ)の国際登録商標です。世界130カ国以上で販売されているこれらの製品は、イタリアブランドの品質の高さを象徴しており、イタリア流の上質な暮らしがもたらす喜びや、健やかなライフスタイルを体現しています。同社は、1899年に設立されたイタリアの大手飲料メーカーであり、ミネラルウォーター、ノンアルコール・アペリティブ、清涼飲料水、アイ스티ーを主に販売しています。イタリアの大手ミネラルウォーターメーカーとして、水という大切な天然資源の保護にも尽力してきました。将来の水資源を守るための活動にも真摯に取り組み、責任を持って事業活動を行っています。