2015 年 1 月 28 日
ネスレ日本株式会社

若手料理人世界一を決める国際コンクール「サンペレグリノ ヤングシェフ 2015」日本代表候補者 10 名が決定

日本代表を決定する地区大会は、2 月 27 日（金）に開催
同時に、日本のトップシェフ 3 名からなる審査員団も決定！

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「サンペレグリノ」を世界約 130 ヶ国以上で販売しているサンペレグリノ社（本社：イタリア・ミラノ CEO：ステファノ・アゴスティーニ）が開催する、30 歳以下の若手料理人の世界一を決める国際コンクール「サンペレグリノ ヤングシェフ 2015」において、この度、ミラノ万博で行われる本コンクールの決勝大会を目指す日本代表候補者 10 名が決定致しました。

昨年末までに全世界の 30 歳以下の若手料理人 3,000 人以上が「Fine Dining Lovers」www.finedininglovers.com から応募し、ローマの国際的なイタリア料理学校 ALMA によって各地域の代表候補者が選出されました。

今回の選考に関して、ALMA のアンドレア・シニガリア教授は、「これほど多くの参加申込者から少数の候補者を選ぶのはとても困難なことでしたが、世界中の若手料理人のオリジナルレシピを分析するのはたいへん興味深い体験でした。世界中に才能ある若手料理人がこんなに大勢いて、美食に情熱を注いでいることが本当によく分かりました。」と述べています。

日本代表 1 名を決める地区大会（ネスレ日本株式会社（本社：神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO：高岡浩三）主催）は、2 月 27 日（金）に行われます。

【日本地区大会 出場者 10 名】（敬称略）

名前	勤務先	所在地	料理名
Agustin Ferrando Balbi	Cuisine Michel Troisgros	東京	Essence of Fall
厚東 創	Dominique Bouchet Tokyo	東京	Blessings of Nature
菅野 契也	カンノ・カンパニー	東京	Beef stew in red wine with black pepper on mashed potatoes of Bolgheri
古賀 雅仁	La Maison Table d'Hote	東京	Koshihikari Stylish: Iki
服部 萌	老虎菜	神戸	Longjing tea-flavoured blancmange and sakura jelly sauce
宮田 直和	Kikori	福岡	Brisket of Akaushi beef with taste of kelp - camouflage of variously flavoured foie gras
石川 直樹	Burgundy	東京	Melt squid" French-style Japanese food
信太 竜馬	ESqUISSE	東京	Umami
藤尾 康浩	La Cime	大阪	Potted char, turnip and dill
佐々木 祐紀	Vini di Arai	東京	Dashi

【日本地区大会　概要】

日時:2 月 27 日(金)

場所:ベターホーム　東京都渋谷区渋谷 1-15-12

内容:日本におけるトップシェフ 3 名で構成される審査員団が、候補者が調理した応募時の一皿を、5 つの基準(素材、スキル、才能、美、メッセージ)に基づいて審査し、10 名の中から日本代表 1 名を選出します。

【日本地区大会 審査員団】(敬称略)

山本　征治

「日本料理　龍吟」

1970 年香川県生まれ。33 歳で東京六本木に「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、素材のクオリティを世界レベルでアピールする日本料理を信条とする。アジアを拠点として、日本料理の真価を、あらゆる手法で世界に対し、リアルに発信し続けている。2014 年 The World's 50 Best Restaurants 33 位。

生江　史伸

「レフェルヴェソンス」

1973 年横浜生まれ。大学で政治学科を卒業後、料理の世界へ。Bras, The Fat Duck を経て、2010 年東京に「レフェルヴェソンス」を立ち上げる。翌年よりミシュランの星を獲得(現在二つ星)。2014 年 Asia's 50 Best Restaurants 25 位。日本の味と香りで世界の客人をもてなし続けている。

ルカ・ファンティン

「ブルガリ イル・リストランテ」

ハインツ・ベック氏のローマの名店「ラ・ペルゴラ(La Pergola)」ではスーシェフ(副料理長)など世界各地のトップクラスのレストランで経験を積み、2009 年からは東京を拠点とする。昨年の 11 月、イタリア料理のガイドブック「イデンティタ・ゴローゼ(Identita' Golose)2015」「最優秀シェフ賞」を受賞。

【本コンクールが行われる 20 の地域】

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

【決勝大会　概要】

本プロジェクトのハイライトとなる最終決戦「サンペレグリノ タレント アワード」が、6 月 25 日から 27 日にかけてミラノ万博で開催されます。「サンペレグリノ タレント アワード」では、世界を代表する 7 名の著名シェフで構成される審査員団が、各地域のファイナリストの調理した応募時の一皿を審査し、ベストヤングシェフを決定します。

【決勝大会　審査員団】(名前／レストラン名の順。敬称略)

・ガストン・アクリオ（Guston Acurio）／ Astrid Y Gaston
・ヤニック・アレノ （Yannick Alleno）／ Alléno Paris Carré des Champs-Elysées
・マッシモ・ボットゥーラ（Massimo Bottura）／ Osteria Francescana
・マーゴット・ジャンス（Margot Janse）／ Le Quartier Francais
・成澤 由浩 ／ NARISAWA
・エリック・リペール（Eric Ripert）／ Le Bernardin
・ジョアン・ロカ（Joan Roca）／ El Cellar de Can Roca

【本プロジェクト全体の流れ】

第 1 段階:オンライン参加申込 – 2014 年 11 月 1 日～2014 年 12 月 31 日まで
第 2 段階:世界 20 に分かれた各地域から 10 名を選考 – 2014 年 12 月 16 日～2015 年 1 月 15 日まで
第 3 段階:上記の候補者の中から各地域の代表者 1 名を選考の上、決定 – 2015 年 1 月 16 日～6 月 15 日まで
最終決戦:各地域のファイナリスト 20 名から、優勝者をミラノ万博にて決定 – 2015 年 6 月 25 日～27 日

12 月 31 日のオンライン上での応募締め切りの後、申し込みのあったすべての参加者を勤務地の所在地によって 20 の地域に分類しました。そして、ALMA（ローマに拠点を置く国際的なイタリア料理学校）のメンバーから構成される審査員団が、応募の一皿を①素材、②スキル、③才能、④美、⑤メッセージ性という 5 つの基準に基づいて審査し、20 の各地域で 10 名のファイナリスト候補者を選出しました。

2015 年 1 月 16 日から 2 月 28 日にかけては、20 の各地域の 10 名のファイナリスト候補者が各地域で競い合います。各地域ではそれぞれ地区大会が開催され、著名シェフで構成された審査団が各ファイナリスト候補者の応募時の一皿を同じく 5 つの基準に基づいて審査し、各地域のファイナリストを 1 名選出致します。各地域のファイナリストは、「メンターシェフ」 から、 レシピの改善方法やより優れたシェフになるための助言を受けることができます。
＜日本におけるメンターシェフは、「日本料理 龍吟」 の山本征治氏が務めます。＞

そしてプロジェクトのハイライトとなる最終決戦「サンペレグリノ タレント アワード」が、6 月 25 日から 27 日にかけてミラノで開催されます。このイベントは「サンペレグリノ」がオフィシャル・ミネラルウォーターに採用されている、2015 年のミラノ万博期間中に行われます。「サンペレグリノ タレント アワード」では、著名シェフから構成される国際的な審査員団が、ファイナリストの調理した応募時の一皿を審査し、ベストヤングシェフを決定します。

また本プロジェクトと並行して、「ベスト シェフ＆デザイナー カップル 2015」というもう一つのプロジェクトが進行します。「ミッソーニ」「ブルガリ」という、文化、調和、美といったイタリア流の理想を追求するファッションブランドとのコラボレーションボトルを展開してきた「サンペレグリノ」ですが、今回は「サンペレグリノ ヤングシェフ 2015」の開催に際し、才能ある若者を発掘しその成長をサポートする新しい取り組みのパートナー「ヴォーグ・イタリア」とのコラボレーションを実施します。

2015 年 3 月に「ヴォーグ・イタリア」は、各地域の代表者に選ばれた総勢 20 名のシェフの一人ひとりに、それぞれ 1 人の新進デザイナーを組み合わせます。そしてこの選ばれたデザイナーは、ペアを組むシェフの応募時の一皿をファッションで表現します。そして「サンペレグリノ タレント アワード」内で、ヴォーグ・イタリアの編集スタッフが最も才能あるデザイナーを選出、またアワードに出席している美食家やファッション愛好家の投票によって、「ベスト シェフ＆デザイナー カップル 2015」が選ばれます。

本コンクールに関する最新情報や、若手料理人の料理、新進デザイナーのファッション作品の詳細は、美食家向けオンラインマガジン「Fine Dining Lovers」 www.finedininglovers.com 上にて随時お知らせ致します。

【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」「アクアパンナ」は、イタリアの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。世界約 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、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

サンペレグリノ社は、1899 年に設立されたイタリアの大手飲料メーカーです。ミネラルウォーター、ノンアルコール・アペリティフ、清涼飲料水を販売しています。イタリアの大手ミネラルウォーターメーカーとしてサンペレグリノ社は、水という大切な天然資源の保護に常に力を入れてきました。また、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。