

若手料理人世界一を決定する国際料理コンクール  
第4回「サンペレグリーノ ヤングシェフ」開催決定  
2月4日(月)より応募受付開始

～ ガストロノミーが持つ力を信じて、世の中に革新をもたらすような一皿を創造する若手料理人の世界一を選出 ～

世界中の美食家に愛され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 150 カ国以上に輸出しているサンペレグリーノ社（本社：イタリア・ミラノ、CEO:フェデリコ・サルツィブラガ/ネスレグループ）は 30 歳以下の若手料理人の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 2020』の開催を決定したことをお知らせします。

4 回目となる本大会では、美食文化はもはや厨房の域を超え、社会や世の中に革新をもたらす力を持つことに着目しています。そのガストロノミーの力を信じ、世の中に革新をもたらすような一皿を創造する若手料理人の発掘を目指します。同社の国際部門統括ディレクター ステファノ・マリーニは、「4 回目となる『サンペレグリーノ ヤングシェフ 2020』は、サンペレグリーノ社が取り組む美食文化の未来に対するコミットメントの象徴です。私たちは、ガストロノミーの力を信じて活躍する若手料理人に様々な機会を提供しながら、才能を発掘し、さらにはその才能のさらなる発展をサポートしていきたいと考えています。」と語っています。

本大会の最優秀賞となる「サンペレグリーノ ヤングシェフ賞」に加え、ガストロノミーが持つ影響力を称え、新たに3つの賞を新設します。それぞれの賞は、以下の通りです。

「**ファイン・ダイニング・ラバーズ賞 (Fine Dining Lovers Food for Thoughts Award)**」は、美食家たちのオンラインコミュニティ「Fine Dining Lovers」からの投票で、食に対する信条を一皿に表現したシェフに贈られます。

「**サンペレグリーノ賞(S.Pellegrino Award for Social Responsibility)**」は、食のサステナビリティ（持続可能性）における国際的なオピニオンリーダーの投票で、料理の力が持つ社会的影響力を提唱する一皿を称えます。

「**アクアパンナ賞(Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy)**」は、メンターシェフが選出。グローバルな観点で異文化の交わりが表現されている一皿が称えられます。

そして、「**サンペレグリーノ ヤングシェフ賞**」は、7 賢人と呼ばれる審査団に対し、技術、創造力、そして誰よりも強くガストロノミーが持つ影響力を信じて創造した一皿で、その才能を証明できた若手料理人に授与されます。

受賞した若手料理人は、その栄誉でサンペレグリーノ社が関わる世界各国で開催されている様々なイベントや、次期開催の同コンクールにゲストとして招かれるなど、さまざまな機会を得ることができます。

「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2020」の公募は 2019 年 2 月 4 日(月)よりオフィシャルサイト [www.sanpellegrino.com](http://www.sanpellegrino.com) で行われ、2019 年 4 月 30 日(火)までエントリーを受け付けます。



#### ■「サンペレグリーノ」と「アクアパンナ」について

「サンペレグリーノ」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ーノ社(ネスレグループ)の国際登録商標です。世界 150 カ国以上で販売されている本製品は、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をもたらす喜びや、健やかなライフスタイルを体現しています。また、「ミシュランガイド東京 2019」や「ミシュランガイド京都・大阪 2019」をはじめ、トップレベルのシェフが集う国際的なイベントを公式ミネラルウォーターとしてサポートし、ファインダイニングとプレミアムホスピタリティーの象徴として世界中で認知されています。同社は 1899 年に設立され、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ーを製造しています。また、イタリアの大手飲料メーカーとして、水という大切な天然資源の保護にも尽力し、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なっています。