

若手料理人世界一を決定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 2020』アジア地区大会を開催

～アジア地区代表にシンガポールのケビン・ウォン・タ・ムン氏が決定～



▲全大会で若手料理人世界一に輝いた藤尾康弘氏(左)とアジア地区

大会で優勝したウォン・タ・ムン氏(右)



▲ウォン・タ・ムン氏の料理「Creation of a Duck」

今年でブランド創立 120 周年を迎え、世界中の美食家に愛されている、イタリア生まれのファインダイニングウォーター「サンペレグリーノ」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』アジア地区大会を、2019 年 9 月 10 日 (火)に開催し、最優秀賞「サンペレグリーノ ヤングシェフ賞」にケビン・ウォン・タ・ムン氏 (メタ レストラン/シンガポール) が決定しました。

審査員のジュリアン・ロイヤー氏は『素材のアヒルを一皿で多彩な調理法で表現し一つ一つのディテールにこだわり、味もすばらしかった』とコメントを残しました。またアジア地区代表に選ばれたウォン・タ・ムン氏は「このような素晴らしい機会を与えてくれた『サンペレグリーノ』と、関係者の皆さんに感謝を示したい。』とコメントを残しました。

アジア地区代表となったウォン・タ・ムン氏は、2020 年 6 月にミラノで開催される、世界各地の地区代表 12 名が集結する決勝大会にて、“若手料理人世界一”の称号に挑戦します。決勝大会では、世界を代表する 7 名のシェフで構成される審査団『七賢人』が、各地区代表が調理するシグネチャーディッシュ一皿を審査、“若手料理人世界一”を決定します。

### ■「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2020」アジア地区大会 概要

- 開催日時：** 2019 年 9 月 10 日 (火)
- 会場①** アジア地区大会：エコール辻 東京
- 会場②** 審査発表・サンペレグリーノ 120 周年記念ディナー：東京アメリカンクラブ
- 審査員：** ダニエレ・カーソン氏 (マンダリンオリエンタル東京/日本)  
ガリーマ・アローラ氏 (ガア/タイ)  
チョイ・ヒョンソク氏 (レストラン・チョイドット/韓国)  
ジュリアン・ロイヤー氏 (オデット/シンガポール)  
平瀬 祥子氏 (レストラン ローブ/日本)

■ **受賞者** ※敬称略

**1. 最優秀賞：サンペレグリーノ ヤングシェフ賞**

ケビン・ウォン・タムン (メタ レストラン/シンガポール)

料理名：Celebration of a Duck



**2. ファイン・ダイニング・ラバーズ賞**

(Fine Dining Lovers Food for Thoughts Award)

※美食家たちのオンラインコミュニティ「Fine Dining Lovers」からのオンライン投票で、食に対する信条を一皿に表現したシェフに贈られる特別賞。

カラン・ウブマニュ (トースト アンド トニック/インド)

料理名：Shades Of The Desert



**3. サンペレグリーノ賞 (S.Pellegrino Award for Social Responsibility)**

※食のサステナビリティの分野の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に与えられる特別賞。

モハマド・アフフ・アドナンタ・ナスティオン (テアトロ ガストロティーク バリ/インドネシア)

料理名：Smoked Java Mackerel With Batak Sauce



**4. アクアパナ賞 (Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy)**

※地区大会まで大会参加者に指導を行うメンターシェフの投票によって選出。

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に与えられる特別賞。

チュア・トー・アイク (レストラン ゼン/シンガポール)

料理名：Whole Kinmedai with Malaysia elements



■ **出場者一覧**「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2020」アジア地区大会出場者一覧はこちらから (英語)

<https://www.sanpellegrinoyoungchef.com/en/contendants?id=3&p=1>

**【お問い合わせ先】**

**「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2020」アジア地区大会に関するお問い合わせ先**

サンペレグリーノ&アクアパナ PR 事務局(SivanS 株式会社内) 担当:森山、高谷

東京都港区北青山 3-3-5 東京建物青山ビル 3F

TEL : 03-6812-9495 / FAX : 03-6812-9498 /E-Mail: [t.moriyama@sivans.jp](mailto:t.moriyama@sivans.jp)

**ネスレグループ及び「サンペレグリーノ」「アクアパナ」ブランドに関するお問い合わせ先**

ネスレ日本株式会社 メディアリレーションズ室 担当:小川、細川

兵庫県神戸市中央区御幸通 7-1-15 ネスレハウス

TEL : 078-230-7050 / FAX : 078-230-7108 / E-mail : [Media.Relations@jp.nestle.com](mailto:Media.Relations@jp.nestle.com)

参考資料

地区大会スポンサー：FCA ジャパン株式会社（アルファ ロメオ）/辻調理師専門学校（辻調グループ）/Chef Works®



■「サンペレグリーノ」と「アクアパンナ」について

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。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る。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る。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・アペリティフ、清涼飲料水、アイスティーを製造している。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る。<https://www.sanpellegrino.com/jp/jp>

■「サンペレグリーノ ヤングシェフ」について

才能溢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して、2015 年に初開催された若手料理人世界一を決定する国際料理コンクール。第 2 回目として開催された「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2016」は世界中から 3,000 名以上の応募者を集めた。さらに規模を拡大した第 3 回目「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2018」では、日本地区代表の藤尾康浩氏が、若手料理人世界一の座に輝いた。

■「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2020」について

4 回目となる本大会における、3 つの変更点は以下の通り:

- **地区大会のエリアの変更**  
前大会では、世界 21 のエリアで地区大会を開催したが、今大会は地理、政治、食文化と言語を考慮し、食文化の先進国である主要 50 カ国と地域を新たに 12 エリアに分類している。
- **メンター制度の導入タイミング**  
過去 3 大会では、地区大会を勝ち抜いた代表者（ファイナリスト）に対してのみメンター制度を導入していたが、本大会では、各地区大会に出場するセミファイナリストそれぞれに対して、導入する。セミファイナリストは、メンターシェフの指導を受けながら、書類選考を通過した一皿（シグネチャーディッシュ）を、各地区大会で発表する。
- **新たなアワードの創設**  
ガストロミーがレストランの枠を超え世の中に変革をもたらす力に着目し、そのイノベティブな一皿を創造する若手料理人の発掘を目指すため、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、新たに以下の 3 つの賞を新設した。
  1. ファイン・ダイニング・ラバーズ賞 (Fine Dining Lovers Food for Thoughts Award)
  2. サンペレグリーノ賞 (S.Pellegrino Award for Social Responsibility)
  3. アクアパンナ賞 (Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy)

「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2020」に関してより詳しくは専用サイトをご覧ください(英語):

<https://www.sanpellegrinoyoungchef.com/en>