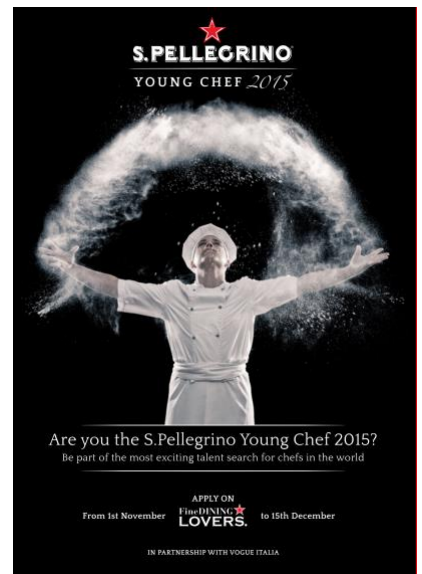


2015年6月17日
ネスレ日本株式会社

サンペレグリノが主催する若手料理人支援プロジェクト
「サンペレグリノ ヤングシェフ 2015」
遂に、若手料理人世界一が6月26日(金)にミラノで決定！
新進ファッションデザイナーとのコラボレーションも！

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)は、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」を開催し、次世代を担う世界中の才能ある若手料理人を支援しています。

2015年1月16日から2月28日にかけて、20の各地域で、最大10名のファイナリスト候補者による地区大会が開催されました。(日本の地区大会は2月27日に開催。)長く困難な選考プロセスを経て各地域の選考会が終わり、「サンペレグリノ ヤングシェフ 2015」の20名のファイナリストが決定しました。このファイナリストによる決勝大会「サンペレグリノ タレント アワード」は、ミラノ万博期間中の2015年6月26日(金)に開催されます。20名のヤングシェフが世界中からミラノに集い、7人の世界最高峰の著名シェフから構成される審査員団が『ベストヤングシェフ』を決定します。



「サンペレグリノ ヤングシェフ 2015」の開催にあたり、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に賛同した「ヴォーグ・イタリア」が、「サンペレグリノ」とのコラボレーションを行うことが決定しています。「ヴォーグ・イタリア」により選ばれた20人の新進デザイナーが、パートナーとなるファイナリストの一皿をファッションで表現します。また、この決勝大会に出席する来賓や美食家、ファッションの愛好家たちの投票によって、「ベストシェフ&デザイナーカップル 2015」を決定。その才能を称えます。

日本からは、2月に行われた地区大会を制した信太竜馬氏(ESQUISSE/東京)と、「ヴォーグ・イタリア」によって選出されたデザイナーの江角泰俊氏が決勝大会に出場します。

【信太 竜馬(しだりょうま)氏】

■略歴

1988年 東京生まれ
2009年 辻調フランス校を首席で卒業
2008年 トロワグロ(ロアンヌ)
2009年 ロオジェ(東京)
2010年 オテル・ド・クリヨン(パリ)
2012年 ESqUISSE オープン時より参画



■今大会の料理

料理名は、「Umami」。

独特の強い風味を持つオマールを主な食材と決め、次にオマールが主に食す貝類やウニ、ウニが食す海藻類と素材の繋がりを重視し選択。主食材であるオマールにストレスがかからない素材セレクトを意識している。

テクニックはあくまでフレンチベースだが、日本人が昔から食す昆布や味噌を随所に使用し、日本ならではの“香り”や“味”が強く感じられる一皿を意識して作っている。

■料理哲学

「料理人は大地の食材と食べ手との橋渡し役。都会の喧騒の中で食べ手に、いかにして大地の力強さを感じてもらうのかを考え、旨味を引き出し、磨き上げられた料理を作るように心がけています。美味しい料理を作るだけに留まるのではなく、料理を通して文化や思想を食べ手に提案していけるような料理人でありたいです。」

【江角 泰俊(えずみ やすとし)氏】

■略歴

1981年 広島生まれ
2002年 宝塚造形芸術大学短期大学部 デザイン芸術科ファッションコース卒業
2006年 セントラルセントマーティンズ芸術大学 ファッション&テキスタイル科卒業
2010年 ファッションブランド Yasutoshi Ezumi を立ち上げ
2014年 第6回 DHL デザイナーアワード受賞
2015年 DHL exported NY マーケット ファイナリスト



アレキサンダーマックイーン等コレクションブランドで経験を積み、2008 SS / AW アクアスキュータムにてニットウェアデザイナーを務める。帰国後、ファッション・テキスタイルデザイナー/アートディレクターとして活動をはじめ、JFW 主催の第3回 SHINMAI Creator's project に選出。2011AW より東京コレクションにて発表。2013SS ANTEPRIMA とのコラボレーションライン ANTEPRIMA + YE をミラノコレクションファッションショーにて発表し、NY、PR01 SHOWROOM NEW YORKにて海外展示会を開始。Vogue Italia × MAZDA 主催のイベント' Fashion and Design' ヤングタレントデザイナーに選出されミラノファッションウィークにて発表。

■コンセプト

「理/LOGIC になかったものづくり」

事象、現象、生活、社会、文化、環境の中にある理の中から焦点を絞り、その物、事、摂理、物理に対して考察、実験、研究をする中でデザインを行い、理由のあるデザイン、結果としての形、色、質感を導く。

【「サンペレグリーノ タレント アワード」 審査員団】(名前/レストラン名の順) ※敬称略

- ・成澤 由浩 / NARISAWA
- ・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-Élysées
- ・マッシモ・ボットウーラ (Massimo Bottura) / Osteria Francescana
- ・マーゴット・ジャンス (Margot Janse) / Le Quartier Français
- ・グラント・アチャツ (Grant Achatz) / Alinea
- ・ジョアン・ロカ (Joan Roca) / El Celler de Can Roca

【ファイナリスト/デザイナー 20名】※敬称略

エリア	ファイナリスト(ヤングシェフ)	デザイナー
イタリア	パオロ・グリファ (Paolo Griffa)	ヴィヴェッタ (Vivetta)
フランス	ポール・フェイベス (Paul Feybesse)	メゾン・ペレ・カミール・オメリン (Maison Père Camille Omerin)
ドイツ・オーストリア	トビアス・ウスラー (Tobias Wussler)	アーサー アルベツセ (Arthur Arbesser)
スイス	マルタン・エルシュナー (Martin Elschner)	ポルテニエ・ロス (Portenier Roth)
スペイン・ポルトガル	ダビド・アンドレ・モレラ (David Andrés Morera)	モイセス・ニエト (Moises Nieto)
イギリス・アイルランド	マーク・モリアーティ (Mark Moriarty)	クリスティ・ウオード (Kristy Ward)
ロシア・バルト海・CIS(旧ソ連)	エルダー・ムラドヴ (Eldar Muradov)	アントン・ベリンスキ (Anton Belinskiy)
北欧	クリスチャン・アンドレ・ペターセン (Christian André Pettersen)	アルテワイ・サオメ (Altewai Saome)
東欧	ステファン・バルカ (Stefan Barca)	ドラ・アボディ (Dora Abodi)
ベネルクス	アレックス・ジョセフ (Alex Joseph)	ヘレン・ヴァン・リース (Hellen Van Rees)
地中海諸国	アレクサンドロス・ツィオティニス (Alexandros Tsiotinis)	デイジー・シェリー (Daizy Shely)

米国	ヴィンソン・ペトリッロ (Vinson Petrillo)	A.モリー (A Morir)
カナダ	ポール・モラン (Paul Moran)	CG クリス・ジェリナス (CG Chris Gelinias)
アフリカ中近東	アンジェロ・シロッコ (Angelo Scirocco)	アシ・スタジオ (Ashi Studio)
南米カリブ海	マリア・ホセ・ヨルダン (Maria José Jordan)	パウラ・カデマトリ (Paula Cademartori)
太平洋	ピーター・ガン (Peter Gunn)	クリストファー・エスバー (Christopher Esber)
中国	ズー・ウエンユアン (Zhu Wenyan)	シャオ・リ (Xiao Li)
日本	信太竜馬	江角泰俊
北東アジア	パク・ジニョン (Jinyong Park)	ミウニク (Miuniku)
東南アジア	カーク・ウエスタウェイ (Kirk Westaway)	ケン・サムディオ (Ken Samudio)

【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日から12月31日

全世界のヤングシェフは、www.finedininglovers.com で参加申込をし、各自のシグネチャーディッシュを登録。参加するには、30歳以下で、シェフ、スー・シェフまたは部門シェフとしてレストランに1年以上勤務した経験が必要となります。

第2段階: グローバル候補者の選考 - 2014年12月16日から2015年1月15日まで

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の地域に分類します。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つの基準で審査し、20の各地域で10名のファイナリスト候補者を選出されました。

1. 素材 : 品質、新鮮さ、ユニークさに関して、市場で手に入る最良の食材を選択しているか。
2. スキル : 食材をうまく取り扱い、その本質を重視した料理を開発しているか。
3. 才能 : 味とフォルムの完璧なバランスを維持しながら、美食文化をパーソナルでコンテンポラリーなスタイルで探究し、斬新でインスピレーションを感じさせるスタイルを創造できているか。
4. 美 : 料理の魅力の一つである盛り付けが美しいか。
5. メッセージ : シグネチャーディッシュやビジョンを通じて明確なメッセージを発信しているか。

第3段階: ローカルチャレンジ - 2015年1月16日から4月30日まで

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区大会で競い合い、著名シェフで構成された審査団が各地域のファイナリストを1名選出しました。ファイナリストたちは、決勝大会に向けて「メンターシェフ」から助言を受けることができます。日本代表の信太竜馬氏のメンターシェフは「日本料理 龍吟」の山本征治氏が務めています。

またヴォーグ・イタリアが、2015年3月、ファイナリストに選ばれた総勢20名のシェフ一人ひとりに、ペアを組む新進デザイナーを選出。そしてこの選ばれたデザイナーは、ペアを組むシェフの一皿をファッションで表現します。日本からは江角泰俊氏が選出されました。





最終段階: サンペレグリーノ・タレント・アワード -2015年 6月 26日

サンペレグリーノ社とヴォーグ・イタリアは、6月26日にミラノ(ザ・モール)において決勝大会を開催し、世界の著名なシェフ7名からなる審査員団が『ベストヤングシェフ』を選び、またヴォーグ・イタリアが『ベストデザイナー』を選びます。さらにこの決勝大会に参加した美食家とファッションの愛好家たちが投票で「ベスト シェフ&デザイナー カップル 2015」を選出します。

【「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」「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ーノ社(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

サンペレグリーノ社は、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・アペリティブ、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ーノ社は、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。

