

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 2018」開催決定**  
決勝大会は2018年6月にイタリア・ミラノで開催！  
3回目の開催となる今回は、規模をさらに拡大

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140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）が、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 2018』を2017年から2018年にかけて開催することを決定しましたので、お知らせします。

本コンクールは、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、今回で3回目となります。日本における地区大会（予選）は同じネスレグループである、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）が主催者として、企画・運営を行います。

世界中から3,000名以上の応募者が集まった『サンペレグリーノ ヤングシェフ 2016』。その成功に続き、さらに規模を拡大する『サンペレグリーノ ヤングシェフ 2018』では、世界を21の地区に分け、全世界70名のトップシェフ審査員

によって、各地区を代表する計21名のファイナリストが選出されます。ファイナリストは「メンターシェフ」の指導を受けながら、2018年6月にイタリア・ミラノで開催される決勝大会に参加します。決勝大会では、『7賢人』と呼ばれる国際的に著名なトップシェフ7名が審査員を務め、ファイナリストは若手料理人世界一の座をかけて腕を振ります。

晴れて若手料理人世界一の座に輝いたシェフは、サンペレグリーノ社が主催・協賛するイベントにシェフとして招聘されるなど、サンペレグリーノ社からのキャリアサポートを受けることができます。2016年の若手料理人世界一の座に輝いた、アメリカのミッチ・ラインハルト氏は「若手料理人世界一に選出されたことを光栄に思います。」、2015年に世界一に輝いたアイルランドのマーク・モリアーティ氏は『サンペレグリーノ ヤングシェフ』の経験は私のキャリアに計り知れない影響を与えました。これからもサンペレグリーノ社との仕事を続け、将来は後輩達を指導するメンターシェフになることが目標です。」とコメントを残しています。

本コンクールの応募は2017年2月1日（水）から4月30日（日）の間、[Sanpellegrino.com](http://Sanpellegrino.com) において、英語・スペイン語・中国語・フランス語・イタリア語にて受け付けます。日本での地区大会（予選）は、2017年6月から12月の間に開催する予定です。



▲『サンペレグリーノ ヤングシェフ 2016』で若手料理人世界一に輝いた  
米国地区代表 ミッチ・ラインハルト氏

## 「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2018」審査の流れ

### 1. オンライン申し込み (2017年2月1日～4月30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。[www.sanpellegrino.com](http://www.sanpellegrino.com) に自身のシグネチャーディッシュ皿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・スペイン語・中国語・フランス語・イタリア語で受け付けます。)

### 2. 地区予選大会への出場者の選出 (2017年5月1日～5月31日)

全ての参加者を、勤務地によって21の地区に分類。参加者が提出したレシピを、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。世界21地区ごとに、それぞれ10名のセミファイナリストが選出されます。

『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。

### 3. 地区大会(予選)の開催 (2017年6月～12月)

分類された21の地区ごとに、10名のセミファイナリストで競い合う地区大会(予選)を開催。各地区の著名なシェフで構成される審査員団が、セミ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、1名のファイナリストを決定します。ファイナリストには、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、ミラノの決勝大会に向けてアドバイスを受けることができます。

※日本地区予選の審査員・メンターシェフは決定次第お知らせいたします。

### 4. 決勝大会の開催 (2018年6月) 場所:イタリア・ミラノ

世界21地区のファイナリストがイタリア・ミラノに集結。「若手シェフ世界一」のタイトルを賭け、審査員団『7賢人』の前で2日間にわたって戦います。

## ～世界21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/ 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/バルティック諸国) 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. 中米-カリブ海地域(新規追加地区) 16. 南米 17.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)
- 18.中国 19.日本 20.北東-中央アジア 21.東南-東アジア



## 「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 140 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・アペリティフ、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。