

**若手料理人「世界一」の栄冠へ！
「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2018」**

日本地区代表候補者 10 名が決定！
日本地区代表が決定する地区大会は 2017 年 10 月 12 日（木）に開催

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 150 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・アグスティーニ）は、30 歳以下の若手料理人の世界一を決める国際料理コンクール『サンペレグリーノ ヤングシェフ 2018』において、日本地区代表候補者 10 名を決定したことをお知らせします。また、2017 年 10 月 12 日（木）に、東京都内にて、日本地区代表 1 名を選出する地区大会（主催：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））を開催します。

サンペレグリーノ社は、才能あふ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」の地区大会を、今年も世界 21 の地区で開催します。本コンクールには、「www.sanpellegrino.com」を通じて 90 を超える国から若手料理人が応募。この度、イタリア・パルマにある国際的な料理学校「ALMA(アルマ)」の書類選考によって、各地区の代表候補者 10 名が選出されました。21 地区の代表候補者の選出について、ALMA のゼネラルマネージャーであるアンドレア・シニガリア氏 (Andrea Sinigaglia) は「応募者の料理に対する情熱と才能にはいつも驚かされます。興味深い応募作品が数ある中、各地区で 10 名の候補者を選ぶことはとても大変でした。また私たちは責任を持って、候補者に寄り添ったハイレベルな大会を運営し、『サンペレグリーノ ヤングシェフ』を単なるコンクールではなく、料理の分野における国際交流の場にしていきます。」と述べました。



また、2016 年度の日本地区代表の古屋聖良さん（学生会館/東京）は「『サンペレグリーノ ヤングシェフ』に参加して同世代の多くのシェフと競い合ったことは、非常に良い刺激となりました。今後も多くの人に満足していただける料理を作り出していきたいです。」と述べています。

2017 年 10 月 12 日（木）に東京で行われる日本地区大会では、今回選出された 10 名の出場者が集結し、書類選考応募時の一皿を実際に調理します。出場者の一皿を、日本を代表するトップシェフ 4 名で構成される審査員団が、5 つの基準（素材・技術・才能・美しさ・メッセージ性）に基づいて試食・審査し、10 名の中から日本地区代表 1 名を選出します。

日本地区大会概要

日時：2017 年 10 月 12 日（木）

場所：東京ガス業務用ショールーム「厨 BO!SHIODOME」 〒105-0021 東京都港区東新橋 2-14-1 NBF コメディア汐留 2 階

「厨 BO!SHIODOME」の HP はこちら：<http://eee.tokyo-gas.co.jp/chubo-sr/>

サンペレグリーノ ヤングシェフ 2018 日本地区大会 出場者 10 名 (敬称略)

名前	勤務先	所在地	名前	勤務先	所在地
石川 直樹	メゾン・ド・ラ・ブルゴーニュ	東京	田中佑樹	伊勢 すえよし	東京
Naoki Ishikawa	maison de la Bourgogne	Tokyo	Yuuki Tanaka	Ise Sueyoshi	Tokyo
野口 紗和子	グランドプリンスホテル京都	京都	バンダラ・サンパット	ヒルトン東京お台場 グリロジィ バー & グリル	東京
Sawako Noguchi	Grand Prince Hotel Kyoto	Kyoto	Sampath Bandara	Hilton TOKYO ODAIBA Grillogy BAR & GRILL	Tokyo
駒路 和司	セントレジス ホテル 大阪 ル・ドール	大阪	上谷 朋大	ラシーム	大阪
Kazushi Komaji	The St. Regis Osaka Rue D'or	Osaka	Tomohiro Uetani	La Cime	Osaka
岡田 知樹	セルリアンタワー東急ホテル	東京	清藤 洗希	コンヴィヴィアリテ	大阪
Tomoki Okada	Gerulean Tower Tokyu Hotel	Tokyo	Koki Kiyofuji	Convivialite	Osaka
多田 知史	ボンシュマン	東京	藤尾 康浩	ラシーム	大阪
Tomofumi Tada	BON CHEMIN	Tokyo	Yasuhiro Fujio	La Cime	Osaka

日本地区大会 審査員団 (敬称略)

ルカ・ファンティン (ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティン)



世界中の美食家が賞賛するローマの名店「ラ・ペルゴラ」において、スーシェフ(副料理長)を担当するなど、世界のトップレストランで研鑽を積む。2009年ブルガリ イル・リストランテのエグゼクティブシェフに就任し、2011年より、日本における唯一のイタリア人シェフとして星を保持。2014年には、イタリア料理のガイド「イデンティタ・ゴローゼ 2015」にて「最優秀シェフ賞」を受賞。

高澤 義明 (TAKAZAWA)



1976年東京生まれ。調理師学校卒業後、様々なジャンルのレストランで経験を積み、2005年赤坂に「ARONIA DE TAKAZAWA」をオープン。シニアソムリエの資格取得。2007年から世界的権威のスペインの国際料理学会【Lo mejor de la Gastronomía】に日本代表として毎年招待を受け、メキシコ、イタリアの国際料理学会にも招待を受ける。「日本の良き風土・人・食材、伝統的な世界を再構築してモダンに供する」というテーマのもと、ジャンルに囚われない日本の文化に通じる料理を提供している。

トーマス・アンゲラー (パーク ハイアット東京 総料理長)



オーストリア出身。イギリス、オーストラリアなどのホテル、レストランでキャリアを積み、2000年にハイアット ホテルズに入社。2002年にグランド ハイアット ドバイの料理長に就任後、世界各国のハイアットグループで総料理長を務める。2013年よりパーク ハイアット 東京の総料理長に就任し、旬の食材を活かしたクリエイティブな料理を追求している。ホテル内のダイニングでは、ほかでは味わえない“食の時間”を提供することを目指す。

長谷川 在佑 (傳)



1978年東京生まれ。18歳より老舗割烹「うを徳」にて修行。その後、多数の料理店にて経験を積み、自身の母が経営する小料理屋にて1年間勤める。29歳の時に自身の店である「神保町 傳」をオープン。2016年度の「アジアベストレストラン 50」に初登場で37位を獲得し、2017年には11位と「アート オブ ホスピタリティ賞」を受賞。遊び心とてなしの精神に溢れた「新しい形の日本料理」を創作し、世界中から高い評価を受けている。

「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 に自身のシグネチャーディッシュ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。全世界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. 地区大会の開催 (2017年6月～12月) ※日本地区大会は、10月12日(木)に開催

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、ミラノの最終決戦に向けてアドバイスを受けることができます。

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/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 150 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。