

2019年9月6日
京都ホテルオークラ

サンペレグリノ ヤングシェフ 2020 アジア地区大会に スカイレストラン「ピトレスク」土谷 真敬が出場

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）のスカイレストラン「ピトレスク」のスーシェフ 土谷真敬（メンター 玉垣 雄一郎／「ピトレスク」料理長）が2019年9月10日開催予定の「サンペレグリノ ヤングシェフ 2020」アジア地区大会に出場いたします。

「サンペレグリノ ヤングシェフ」はイタリアの飲料メーカー サンペレグリノ社（ネスレグループ）が主催する、30歳以下の若手料理人の世界一を決める料理コンクールです。

当日は、土谷スーシェフを含む、書類審査を通過した8カ国（インド・日本・韓国・マレーシア・フィリピン・シンガポール・タイ）15名のアジア地区代表候補シェフが集結し、アジアを代表するトップシェフ5名からなる審査員の前で、オリジナル料理「シグネチャーディッシュ」を調理し、英語でプレゼンテーションを行います。審査員は料理を3つの基準（技術・創造性・料理の力で社会をより良くするという信念）に基づいて試食・審査。15名の中から、2020年6月にミラノで開催の決勝大会に進出することができる、最優秀賞「サンペレグリノ ヤングシェフ賞」の受賞者1名が決定されます。

京都ホテルオークラでは、創業130周年を迎えた2018年より「株式会社京都ホテル料理コンクール」を実施するなど“食の京都ホテルオークラ”を担う、若手の育成に積極的に取り組んでおります。今回の土谷をはじめ、コンクール出場などの経験を通じてスタッフのレベルや意欲の向上、技術の継承につなげたいと考えております。



「ピトレスク」スーシェフ 土谷 真敬と応募作品イメージ

◆「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2020」アジア地区大会 概要

主 催：ネスレ日本株式会社

日 時：2019年9月10日（火）

会場①：アジア地区大会（調理・審査工）「エコール 辻 東京」

会場②：結果発表・授賞式・レセプションパーティ 「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）

●「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。「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きました。

●「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2020」について

4大会目となる「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2020」では以下3点が過去大会から変更されています。

【1】地区大会エリアの変更

前大会では、世界21のエリアで地区大会が開催されたが、今回は地理、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。

今回、2,400名の応募の中から3つの項目（技術・創造性・料理の力で社会をより良くするという信念）が書類選考で審査され、世界12地区より135名の若手シェフがセミファイナリストとして選出されました。

【2】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が導入されていましたが、今回、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、導入されます。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、各地区大会で発表します。

【3】新たなアワードの創設

ガストロノ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、そのイノベーター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つの賞が新設されています。

- ・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)

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が選ばれます。

- ・アクアパンナ賞(Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy)

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選ばれます。

*リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

京都 ホテル オークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当：松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / TEL: 075-254-2524 ・ FAX: 075-211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp