

2017年9月

50年以上の歴史ある国際料理賞コンクールに日本代表として参加

びわ湖大津プリンスホテル

『第51回 ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン 2017』にて

 フランス料理 さかた ともあき ボーセジュール調理 坂田 知昭が優勝

2017年9月5日(火)に開催された、ル・テタンジェ国際料理賞コンクール委員会が主催する『第51回 ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン 2017』の実技選考において、びわ湖大津プリンスホテル(所在地:滋賀県大津市におの浜 4-7-7、総支配人:湯谷昌生)のフランス料理 さかた ともあき ボーセジュール調理に所属する坂田 知昭が優勝し、日本代表として11月にパリで開催される『ル・テタンジェ国際料理賞コンクール国際ファイナル(パリ)』に参加いたします。

『ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン』は職歴8年以上を有した、24歳～39歳までのプロの料理人が参加できるコンクールです。ル・テタンジェ国際料理賞コンクールはシャンパーニュ・テタンジェ社の創始者であるピエール・テタンジェ氏のフランス料理に対する情熱を受け継いだ、クロード・テタンジェ氏がフランス料理の発展を願って1967年に創設された歴史ある料理コンクールです。

50名の応募の中から予選を勝ち抜いた8名で行われた実技選考は、オリジナル・ルセットと実技選考の開始20分前に発表されるルセットをもとに料理を作成し、実技と作品で審査が行われました。

優勝した坂田 知昭は「デザイン性はもちろんですが、課題の豚肉をいかに美味しく食べていただけるかを第一に考えました。特に火入れの際は「加熱、休ませる」作業を繰り返し、細心の注意をはらって調理しました。また、付け合せには主賓である豚肉を引き立ててくれるような構成を目指しました。コンクール当日は自分で美味しいと思える作品を作りあげることができ、そこを評価していただいた事を大変嬉しく思います。今後も心のこもった料理作りを念頭に、よりお客さまに喜んでいただけるよう取り組んで参ります。」と抱負を述べております。

株式会社プリンスホテル(本社:東京都豊島区東池袋 3-1-5、代表取締役社長:赤坂 茂好)では、全国のプリンスホテルの調理に携わるスタッフの技術を競う「プリンスホテル料理コンクール」(※)を毎年開催するなど、人材育成に力を入れており、今後もスタッフの技術向上によるお客さま満足度の向上と、良質なサービスの提供を図ってまいります。(※)「プリンスホテル料理コンクール」は、調理スタッフの技術向上と、新商品の開発を目的に、全国の調理スタッフが競い合う料理コンクールを、毎年開催いたしております。



ル・テタンジェ国際料理賞コンクール

シャンパーニュ・テタンジェ社の創始者であるピエール・テタンジェ氏のフランス料理に対する情熱を受け継いだ、クロード・テタンジェ氏がフランス料理の発展を願って1967年に創設され、時には「ガストロノミーのエベレスト」と呼ばれるほど極めてレベルが高く、歴史と権威あるコンクールとして知られております。

日本に於けるピエール・テタンジェ国際料理コンクールは1984年より開催されており、日本の料理界の活性化と料理芸術の新たな発見に大きな意義を持つコンクールとして21世紀を歩み続けています。

受賞したオリジナル・ルセット:カレ・ド・ポール フェルミエ・ロティ シューファルシ・アン・プリオッシュ添え

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

びわ湖大津プリンスホテル 事業戦略/担当:鹿島

TEL: 077-521-2933(直通) FAX: 077-521-1114

http://www.princehotels.co.jp/otsu/

歴史をつなぐ師弟での優勝

びわ湖大津プリンスホテルより2人目の日本代表

びわ湖大津プリンスホテルより『ル・テタンジェ国際理賞コンクール・ジャポン』の優勝者は今回で2人目となります。1人目は現在もびわ湖大津プリンスホテルのグランシェフである佐野 文彦が1994年に優勝し、パリ本選においても3位入賞の成績をおさめました。ともに滋賀で育ち、部下として日頃より指導をうけ、まさに師弟関係である坂田 知昭がパリで開催される『ル・テタンジェ国際料理賞コンクール国際ファイナル』での入賞を目指し挑戦いたします。

びわ湖大津プリンスホテルでは地産地消による地域の貢献や地元へのPR強化に注力し「料理のおいしいホテル」を目標に掲げ、料飲部門、調理部門の品質向上に努めてまいりました。今後も地域の皆さまに愛されるホテルを目指し、さまざまな滋賀の魅力を世界へ発信する機会作りに尽力してまいります。

受賞者プロフィール

さかた ともあき
坂田 知昭 (1984年生まれ 33歳)

- 2004年 株式会社プリンスホテル入社
大津プリンスホテル(現 びわ湖大津プリンスホテル)
洋食宴会調理HOT 配属
- 2008年 同ホテル「フランス料理 ボーセジュール」調理
- 2008年 同ホテル「ステーキ&シーフード ニューヨーク」調理
- 2014年 同ホテル「フランス料理 ボーセジュール」調理



さの ふみひこ
佐野 文彦 (1964年生まれ 52歳)

- 1988年 株式会社プリンスホテル入社
大津プリンスホテル(現 びわ湖大津プリンスホテル)配属
- 1998年「コーヒーショップ マルモラーダ」料理長に就任
- 2002年「フランス料理 ボーセジュール」料理長に就任
- 2005年 東京プリンスホテルパークタワー(現 ザ・プリンスパークタワー東京)
「レストランブリーズ・ヴェール」料理長に就任
- 2008年 大津プリンスホテル(現 びわ湖大津プリンスホテル)宴会調理(ホット担当)
- 2010年 同ホテル 洋食料理長



【受賞歴】1994年 ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール
日本予選優勝 パリ本選3位入賞

- 2015年 近江の名工受賞
- 日本エスコフィエ協会 正会員
- トックブランシュ国際クラブ 会員
- 全日本司厨士協会 会員
- 関西シェフ同友会 会員
- 京都フランス料理研究会 会員

※上記プロフィール、年齢は2017年9月14日時点のものです。