

# フランスで開催される世界的ケータリングコンテスト 第9回「INTERNATIONAL CATERING CUP」に 「神戸北野テラス」塩見隆太郎シェフが、 日本代表として頂点を目指して挑みます！

グラント・メゾン ホテルズ アンド リゾーツ株式会社(代表取締役：山口浩 [神戸北野ホテル 総支配人・総料理長])のレストラン「神戸北野テラス」(神戸市・ビーナスブリッジ)のシェフ塩見隆太郎が、ケータリング従事者がその技を競う世界的コンテスト「第9回INTERNATIONAL CATERING CUP：インターナショナル・ケータリング・カップ」(以下ICC)の日本代表に選ばれました。レストランで料理人をしてながら“パテ・クルート世界選手権”で優勝を果たし、シャルキュトリ(\*1)の世界で最高峰を勝ち取った努力と実力を認めて頂いた結果であると感謝しています。

今回のICCは全世界から12チームが参加、2025年1月23日から25日の3日間フランス・リヨンで開催され、調理、厨房での動き、セッティング、味の審査が行われ最終日に頂点が決まります。事前にメニューと食材は指定され、各国代表チームは半年以上前からそれらをどう組み合わせるか、どう調理するか、どう見せるかなどを念入りに検討し、鍛錬を重ね大会に臨みます。チームはコーチ、シェフ、パティスリーの3名で構成、コーチの指導の元準備を進め、大会当日はシェフとパティスリーの2人のみが実践を繰り広げます。1日目は準備された食材に50ユーロ分だけ許された追加食材の買出し、2日目は12時間に及ぶ調理、3日目はケータリングたる由縁となる調理した料理を別の場所に移動させてのセッティング、試食審査となります。日本ではまだ馴染みの無い本大会ですが、日本を世界的なケータリング水準に向上させるべく、シェフ塩見隆太郎は渡仏致します。

## ■「神戸北野テラス」シェフ 塩見隆太郎 ■

### <プロフィール>

- 1990年 京都府綾部市生まれ  
2013年～ 和食を学ぶ  
2015年 「神戸北野ホテル」に副主任として入社  
初めてフランス料理を食べに行ったのが「神戸北野ホテル」のフレンチレストラン<アッシュ>。  
この時に受けた衝撃からシェフを目指し入社。  
2022年 系列店「エ・オ ベルナル・ロワゾー・スィナチュール」スーシェフ就任  
同年12月 フランス・リヨンで開催された国際コンクール第13回“パテ・クルート世界選手権”(\*2)で優勝。  
2023年 系列店「神戸北野テラス」シェフ就任

### <ICC参加に際して>

私の料理人としての人生は「神戸北野ホテル」、この世界の大先輩であり総料理長である山口浩を抜きにして語ることは出来ません。多くの先人たちの努力により日本の地に根ざしたフランス料理の日本での歴史と文化、そこから繋がった巨匠ベルナル・ロワゾー氏やロワゾー・ファミリーとの友情と信頼関係から受け継いだ人脈は山口氏にから贈られた宝物です。こうしたご縁からここまで辿り着きました。パテ・クルート世界選手権に送り出してもらったことで実績を積み重ね、今回のICCも応援を頂き参加を決めることが出来ました。多大なサポートにより私の新たなキャリアの道が広がることに感謝しています。参加するには、日本代表として、次世代への継承の礎とすべく挑んでいきます。



## ■INTERNATIONAL CATERING CUP(ICC)とは■

世界最高のケータリング従事者の為のコンテスト。  
2008年、National Confederation of Butchers Caterers and Cuterers(CNCT)によって設立され、2年ごとにフランスで開催されています。  
ケータリング料理の創造性、イノベーション、専門知識が求められるグローバルなコンテストで、世界最高のケータリングに従事する料理人たちが世界各国から集まる舞台。スキル、専門知識、座学、情熱の全てが兼ね備えた料理の最高峰を競う場なのです。

## ■日本代表チームの紹介■

### <コーチ：ジョスレン・ドゥミエ(右)>

日本シャルキュトリ協会理事（ルージュアジア総料理長）  
国際コンテストでの優勝経験を持ち、2017年には「キューズ・ドール国際料理コンクール」の日本代表コーチに就任。  
日本を中心にアジアを担当して6年のキャリアがあり、日本の食文化に触れてきた経験を生かしつつ、フランス人の感性を軸にした提案が魅力。

「好奇心旺盛であり、経験豊富な若いシェフである塩見シェフは、日本代表としての価値があり、高い水準の料理とシャルキュトリを提供してくれると自信を持って選びました。このメンバーで日本チームを編成出来、大会での活躍が楽しみです。で仕方ありません。」

### <パティシエ：吉田 薫(中央)>

パティスリーナチュラルシロモト(京都府八幡市)スーシェフ。パティシエとして、日本の様々なコンテストでメダルを獲得した実績を持つ。

「今回初めてのキュイジニエとペアでの世界大会参戦にとってもワクワクしています。食材にかなり制限があるので難しい部分もありますが、塩見シェフとは同世代、お互い切磋琢磨しながら準備を進めています。やるからには世界一しかみていません。塩見シェフとなら必ず成し遂げられると自負しております。応援宜しく願いいたします。」



(\*1)パテ・クルートは、パテをパイで包んで焼き上げるフランスの伝統料理で、その完成度を競う世界大会です。  
(\*2)食肉加工品全般の総称。chair (肉) + cuite (火を入れる) が 語源。ハム、ソーセージ、パテ、テリーヌなどの総称で、その多くは豚肉を原料とし、鴨やジビエなどを使用することもあります。

## ■KOBE KITANO TERRASSE (神戸北野テラス) 店舗概要■

神戸の山・街・海を一望するロケーション、兵庫五国の自然の恵みを五感で感じる事が出来る場所。  
兵庫、神戸を取り巻く自然や食文化の発信拠点となるレストラン。

<所在地> 兵庫県神戸市中央区神戸港地方口一里山（カーナビ検索：ビーナスブリッジ）  
<電話番号> 078-894-3200 (FAX番号) 078-894-3377  
<営業時間> 【朝食】 8:00～ 10:00(L.O) 【ランチ】 11:00～ 13:30(L.O) 【ディナー】 18:00～ 19:30(L.O)  
<定休日> 火曜日・水曜日（但し、朝食は無休）  
<席数> レストラン：36席／バーカウンター8席／ボックス席3カ所 (駐車場) 有 (40台)  
<公式サイト> <https://www.kobekitano-t.jp/>

<このリリースに関するお問い合わせ>

広報担当/田川 TEL：078-272-1909 FAX：078-230-1907 E-mail：[j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp](mailto:j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp)  
【広報委託：アプリーレ/加藤 TEL：090-1895-8713 E-mail：[y-aprire61@plum.ocn.ne.jp](mailto:y-aprire61@plum.ocn.ne.jp)】