

半世紀以上の歴史を誇る、フランス料理界若手シェフの登竜門 「第52 回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン2018」 『ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション』関谷健一朗が優勝

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野 幸子)が運営する、“ジョエル・ロブション”が提案するカウンタースタイルのレストラン「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」にてシェフを務める関谷健一朗(せきや けんいちろう)が、2018年9月24日(月)に行われた「第52回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン2018」にて、優勝致しました。

■「第52 回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン2018」

今回の「第52回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン2018」は、世界的なシャンパーニュメゾン「テタンジェ社」が1967年に創設し、今年で52年の歴史を持つ由緒あるフランス料理の国際的な料理コンクールです。これまで数多くの優れたシェフを輩出し、毎年開催し続けている国際料理コンクールに直結したフランス料理コンクールとして高く評価されています。関谷健一朗はこのコンクールにおいて、多くの参加者の中で見事優勝し、11月にパリで開催される世界大会「コンクール・アンテルナショナル」の出場権を手に入れました。フランスで行われる世界大会では1970年に、ジョエル・ロブション氏が出場し優勝しました。

■ 関谷健一朗受賞コメント

沢山の応援、ご協力により優勝することができましたと思っています。いつもご来店くださるお客様、ご支援いただいた皆様への感謝の気持ちでいっぱいです。本当にありがとうございます。ル・テタンジェ国際料理賞コンクールの日本代表として、11月のパリでの国際大会で良い結果を残せるよう、また天国から見守ってくれているジョエル・ロブション氏に良い結果を伝えられるよう精一杯チャレンジすることはもちろん、日々レストランにお越しくくださるお客様へ美味しいと感じていただける料理を届けられるよう努めていきます。



関谷 健一朗 プロフィール

1979年千葉県生まれ。専門学校卒業後、ホテルでの経験を経て、2002年に渡仏。
2006年よりパリにあるラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションに勤務。弱冠26歳の若さでロブション氏の推挙によりスーシェフに抜擢される。
2010年より東京・六本木のラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションのシェフに就任。

「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」について



2003年に「ラトリエドゥ ジョエル ロブション」の第1号店として世界に先駆けて、東京・六本木ヒルズにオープン。“ジョエル・ロブション”が提案するカウンタースタイルのフレンチレストラン。オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に供される料理をロングカウンターで楽しめる。URL : <https://www.robuchon.jp/latelier>
所在地: 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F

