



LE CORDON BLEU®

ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS • 1895

報道関係各位

2012年2月16日

ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社

「2012年世界サンドイッチ選手権」日本代表
ル・コルドン・ブルー代官山校卒業 緒方悠希子さん 準優勝！

2012年2月14日(フランス時間)にパリで開催された世界サンドイッチ選手権(主催:デリフランス社/仏)において、ル・コルドン・ブルー代官山校でパンコースのディプロムを取得した日本代表、緒方悠希子さんが準優勝の栄誉に輝きました！

今年で第9回目を迎え、今回からプロのみならず料理・ホテル観光関連学校の学生などのアマチュアの参加も認められたこの大会には、世界8ヶ国(日本、フランス、イギリス、イタリア、スイス、ベルギー、マレーシア、トルコ)から料理の腕自慢が集結。ミシュラン2つ星に輝くYannick Delpechシェフをはじめとする4人の審査員がサンドイッチの食べやすさや調理の迅速さ、見た目、味と栄養のバランス、レシピの独創性などを細かく採点。材料費は1個2ユーロ以下という制約もある中、緒方さんはレンコンのチップスを大胆にあしらった「和」の雰囲気が漂うサンドイッチを披露しました。

レンコン以外にもゆかり(赤紫蘇)、青紫蘇、イワシなど、日本らしい素材をふんだんに使ったこの作品のタイトルは「KIBO(希望)~espoir」。レンコンの穴の先には明るい未来や希望があると日本ではいわれていることに由来するそう。



上: 緒方さん(左から2番目)はル・コルドン・ブルー 代官山校でパン講座ディプロム取得。パリ校からも2名が出席し、各校テクニカル・ディレクターが応援に駆け付けた。



上: 各国から集まった代表者8人。日本代表の緒方悠希子さん(下段右から2番目)。



上: 緒方さんの作品

レシピについて緒方さんは「ゆかりと青紫蘇を混ぜたクリームチーズがイワシと相性が良かったのは大発見でした。レンコンのチップスを添えたのは、見た目が海外の人々には斬新だと思ったのと、味にクセがないのでどんな人でも食べてもらえると思ったからです。また、揚げることでサクサクな食感をプラスできました。仕上げは、おろしたての柚子の皮です。人は舌だけでなく、目や鼻でも味わいます。目で味わってもらうために、ズッキーニとイワシを編んで美しさを演出。そして、鼻で味わってもらうために「和」の香りである柚子を使用しました。審査員の前で作るので日本料理屋で使う薬味おろしと、それをかく竹のハケでエンターテインメント性も加えました」。

ちなみに、優勝者はマレーシア出身で現在、ル・コルドン・ブルー パリ校で学ぶDarren Chinさん。ヨーロッパにおける南アジア料理の影響について表現したというサンドイッチは、花大根サラダを添えたユニークなプレゼンテーションで審査員に高く評価され、見事、優勝を勝ち取りました。

詳細はこちら(弊社サイト内ニュース・ページ) → URL: <http://www.cordonbleu.edu/newevents/jp>

ル・コルドン・ブルーについて

ル・コルドン・ブルーは、1895年にパリに創設された、フランスの料理学校です。以来1世紀の年月をかけ「最高のものは、たゆまぬ研鑽と向上心によってのみ得られる」という哲学のもと、パリの一料理学校から、数ある教育機関の中でも料理・ホスピタリティ教育における世界的なリーダーとして認められるまでに発展。現在では世界20カ国以上に約40校を展開し、年間2万人、70カ国を超える国籍の生徒が集う、ユニークで多文化的な環境を醸成しています。<http://www.cordonbleu.co.jp>

クレジット表記
ル・コルドン・ブルー代官山校
〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町28-13 ROOB-1
0120-454840(フリーダイヤル)
<http://www.cordonbleu.co.jp/tokyo>

お問い合わせ先
PR / Events Specialist
なかにしたかこ
E-mail: tnakanishi@cordonbleu.edu
Tel: 03-5489-0143