



## THE GOOD TASTE SERIES 2017 Asia Pacific Regional Finals

2017年11月1日

### ハイアットがグループの料理人育成を目的とした料理コンペティション 「THE GOOD TASTE SERIES」をアジア太平洋地区で初開催 ～6名の料理人が技を競い合い、「パーク ハイアット 東京」の杉崎智也が優勝～

ハイアットはこの度、世界各地のハイアットグループで働くシェフを対象とした料理コンペティション「ザ・グッド テイスト シリーズ THE GOOD TASTE SERIES」を開催し、アジア太平洋地区の予選大会を勝ち抜いた合計6名が10月30日(月)に香港で開催された同地区決勝大会に参加し技を競い合いました。

「THE GOOD TASTE SERIES」は、2年前に北米地区で始まり、今年初めてグローバルで開催。「思いやりの心で相手の最高を引き出す」という当グループの信念を象徴するグローバルプラットフォーム『ワールドオブハイアット』の一環として、ハイアットグループの有望な若手料理人が集い、技を競い合うことにより、お互いの食の世界観と才能を認め合い、ハイアットの卓越した料理をさらに高めていく取り組みとして開催しています。



「THE GOOD TASTE SERIES」アジア太平洋地区決勝大会表彰式  
優勝者のパーク ハイアット 東京 の 杉崎 智也

10月30日(月)に開催された地区決勝大会では、アジア太平洋地区から勝ち残ったファイナリスト4名を降し、日本・ミクロネシア代表としてパーク ハイアット 東京から参加した「ニューヨーク グリル&バー」シェフ パルティエ 杉崎 智也が優勝し、続いて中国代表のパーク ハイアット 北京から参加した西洋料理担当 スーシェフの ジャック・ジア・ユエボが第2位となりました。この2名はアジア太平洋地区代表として2018年初頭にシカゴで開催される「THE GOOD TASTE SERIES」グローバル決勝戦に臨むこととなり、北米地区代表、欧州地区代表の料理人と競い合う予定です。

「ハイアットは、料飲部門に定評のあるホテルグループであることを常に誇りに思っています。グランド ハイアット 北京にあるレストラン「メイド イン チャイナ Made in China」やグランド ハイアット シンガポールの「ストレイツ キッチン Straits Kitchen」、またグランド ハイアット 香港の「ワン ハーバー ロード One Harbour Road」など、アジア太平洋地区にある当ホテルの多くのレストランが地元のお客様だけでなく、海外からのお客様にも愛されており、非常に嬉しく思います。この成功の礎にあるのは、料理に携わるスタッフ同士が討議を重ね、アイデアやトレンドについて意見交換や協議を行うことを奨励する環境にあります。こういった文化は、優れた人材を育てるだけでなく、嗜好が変化し、現在は目下“健康”と“ウェルネス”に関心を持つお客様の要望に対し、よりの確に答えることを可能にします。」と、アジア太平洋地区料飲オペレーション&プロダクト開発担当シニアヴァイスプレジデントのアンドレアス・スタルダーは述べています。

また、「アジア太平洋地区 6 都市で開催された予選大会の参加者も合わせて、今年は 70 名を超える情熱ある新進気鋭の料理人に対し、料理に関する知識、技術、創造性を互いに交わし合うプラットフォームを提供することができました。今回の決勝大会に残った 6 名は、革新的でオーセンティックな料理を創り上げ、美食とはいかに健康的な満足感をもたらし得るかを証明しました。」と、コメントしています。

今回の地区決勝大会には、合計 6 名の料理人が、中国、東南アジア、オーストラリア、韓国、日本、香港を代表して出場し、それぞれが独自のストーリー、文化的背景、食のスタイルを表現しました。本大会では、大会前日の夜、料理人に対し今回使用する指定食材が発表されました。指定食材には、ラムのサドル、殻付き帆立貝、スズキ、アンズタケ、セルリアック、柚子などがあり、各料理人は、渡された食材を組み合わせ、さらに 6 名の料理人全員が、中国江西省にある無農薬栽培を手掛ける農園「Ecofarm」から提供されたオーガニックな果物と野菜を使い、指定食材と共に 2 種の料理を考案し調理しました。料理の考案から調理、そして盛り付けまでのすべての工程をわずか 4 時間で完成させました。

審査には、世界中から集められた名高い料理人である マルガリータ・フォレス氏(Margarita Fores)、ルドルフ・ミュラー氏(Rudolf Muller)、ヴィッキー・ラウ氏(Vicky Lau)、ポール・パイレット氏(Paul Pairet)、和久田哲也氏、そして料理評論家のケピン・ドン氏(Keping Dong)、スーザン・ジュン氏(Susan Jung)が審査に加わり、ハイアットの 6 名のシェフに専門家としての意見と評価を述べました。杉崎智也がスズキ、帆立貝をフィーチャーしてゆずを利かせた前菜「柚子で軽くマリネしたスズキと帆立貝 フレッシュなセロリのスープ フェンネル 林檎」(写真左)とラムサドルを使ったメインディッシュ「ラムサドルのロースト 焦がした紫マスタードリーフ 根セロリのピューレ アンズダケのピクルス マスタードソース」(写真右)の 2 種の料理で審査員の心を捉えました。



「コンテストに参加するという経験ができただけでも本当に良い経験ですが、さらにアジア太平洋地区の勝者になれたことは更なる栄誉と感じています。」と杉崎は述べています。また、「今回の大会では、料理に関する自分の知識や視点を仲間たちと共有するだけでなく、彼らの文化的背景や食のスタイルについて学ぶ大変に素晴らしいプラットフォームを提供してくれました。メルボルンから北京に至る仲間たちとの新たな友情を育む機会を得ることができたのは幸運であり、シカゴでのグローバル決勝戦では北米とヨーロッパ地区の勝者たちとも出会い、彼らから学ぶことがとても待ち遠しいです。」とも述べています。

#### ハイアットについて

2017年6月30日現在、世界56カ国で731軒のホテル、リゾート、レジデンス、パッケージオーナーシップ施設を、運営、フランチャイズ管理、ライセンス契約、所有、開発する世界有数のホスピタリティ企業です。私たち企業の意味決定と成長戦略はハイアットの信念である「思いやりの心で相手の“最高”を導き出す」に基づいており、株主のための企業価値を創造し、お客様との信頼関係を構築し、最も良い人材を惹きつける、誰からも愛されるホスピタリティブランドであることを目的としています。ハイアットは現在、世界中でパークハイアット(Park Hyatt)、ミラバル(Miraval)、グランドハイアット(Grand Hyatt)、ハイアットリージェンシー(Hyatt Regency)、ハイアット(Hyatt)、アンダーズ(Andaz)、ハイアットセントリック(Hyatt Centric)、アンバウンドコレクション by Hyatt (The Unbound Collection by Hyatt)、ハイアットプレイス(Hyatt Place)、ハイアットハウス(Hyatt House)、ハイアットジーヴァ(Hyatt Ziva)、ハイアットジラーラ(Hyatt Zilara)、ハイアットレジデンスクラブ(Hyatt Residence Club)の13のブランドを展開しています。詳しくは [www.hyatt.jp](http://www.hyatt.jp) をご覧ください。

#### ハイアット ホテルズ アンド リゾーツに関する報道関係者のお問い合わせ先

ハイアット ホテルズ アンド リゾーツ 仲松

TEL: 03 3222 4088(直通) FAX: 03 3222 0390 Email : [yoko.nakamatsu@hyatt.com](mailto:yoko.nakamatsu@hyatt.com)

ハイアット ホテルズ アンド リゾーツ広報事務局 川島、副島、村田

TEL: 03 3571 5326 FAX: 03 3574 0316 Email : [hyattjapanpr@kyodo-pr.co.jp](mailto:hyattjapanpr@kyodo-pr.co.jp)