



レストラン・ホテル
ご担当者さま

2017年3月16日
SivanS 株式会社

ヤングシェフ世界一を目指す国際料理コンクール 「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2018」日本予選 参加者募集中!



ミラノで行われた2016年度グランドファイナルでの調理の様子



2016年優勝の米国代表 ミッチ・ラインハルト氏(写真 右)
他、トップ3に選ばれた、フランス代表の安發伸太郎氏とスペイン代表の
ダビッド・モレラ氏(写真 左・中央)

「サンペレグリーノ ヤングシェフ」は、ファインダイニングウォーター「サンペレグリーノ」と「アクアパンナ」を発売するサンペレグリーノ社が、才能ある若手料理人の発掘を目的とした国際料理コンクールです。
「サンペレグリーノ ヤングシェフ」の座に選ばれたシェフは、サンペレグリーノ社から、その後のキャリアにおける多大なバックアップを受けて、世界で活躍する権利が与えられます。

本コンクールは全世界21地区から、30歳以下のヤングシェフが参加。料理のジャンルは問わず、参加者の料理は、ローマにある国際的な料理学校「ALMA」によって、素材・技術・才能・美しさ・メッセージ性の5つの基準によって審査されます。

2016年度の「サンペレグリーノ ヤングシェフ」は、世界90ヶ国以上から約3,000名が応募。ミラノで10月に行われた決勝大会では米国地区代表のミッチ・ラインハルト氏が優勝を飾りました。その一方でフランス地区代表として参加した、日本人シェフ安發伸太郎氏が見事トップ3に選ばれる功績を残し、世界の中で日本人シェフの存在感をアピールしました。
サンペレグリーノでは世界一の座を目指す、情熱を持つヤングシェフを募集いたします。

★応募受付期間・条件

応募受付期間: 2017年2月1日(水)~4月30日(日)

応募条件: 30歳以下(2017年4月30日の時点で30歳以下)、かつレストランで1年以上シェフ、スーシェフ、部門シェフ、料理人として勤務経験のある方(料理のジャンルは問いません)



★「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2018」審査の流れ★

※下記予定は変更となる場合がございます。

★ オンライン申し込み(2017年 2月1日～4月30日)

本コンクールへの参加のチャンスは、世界中の若手料理人に開かれています。ブランドのウェブサイト (www.sanpellegrino.com) に、自身のシグネチャーディッシュ皿の写真とレシピを登録。

(応募は英語/中国語/イタリア語/フランス語/スペイン語で受付)

★ 書類審査(2017年 5月)

参加者が提出した書類を、ALMA(ローマに拠点を置く国際的なイタリア料理学校)の審査員団が、「素材」「技術」「才能」「美しさ」「メッセージ性」の5つの基準に従って審査します。全世界21の地区ごとに10名のファイナリストを選出します。

【審査基準】

1. **素材:**品質、新鮮さ、ユニークさにおいて、市場で手に入る最良の素材を選択しているか。
2. **技術:**素材を適切に取り扱うことで、その素材が持つ本質を引き出す料理に変化させているか。
3. **才能:**味と見た目の完璧なバランスを維持しつつ、創造性や個性を發揮しながらこれまでにない未知の領域に挑んでいるか。
4. **美しさ:**料理のプレゼンテーションも重要な指標の一つ。
5. **メッセージ性:**料理やビジョンを通じて、明確なメッセージを伝えているか。

★ 地区大会の開催(2017年11月 東京にて開催予定)

分類された21の地区ごとに、10名のファイナリストで競い合う地区大会を開催。著名なシェフで構成される審査員団の前で調理を行い、審査員による試食によって、1名の日本地区代表選手を選出します。

地区予選終了後、各地区の代表選手は、審査員団の中から「メンターシェフ」が割り当てられ、レシピの改善方法など、ミラノの最終決戦に向けてアドバイスを受けることができます。

【本年度の審査員】

- ・ルカ・ファンティン(ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティン)-イタリアン
- ・高澤 義明(TAKAZAWA)-フレンチ
- ・トーマス・アンゲラー(パーク ハイアット東京 総料理長)-フレンチ
- ・長谷川 在佑(傳)-和食

★ ミラノでのグランドファイナル開催(2018年6月22日～23日)※予定

21の地区の代表者全員がイタリア・ミラノに集結。「ヤングシェフ世界一」のタイトルを賭け、世界的なシェフが参加する審査員団の前で、調理・プレゼンテーションを行います。



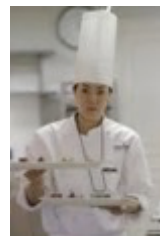
2015年度の日本地区予選の様子



2016年度の日本地区予選参加者たち



2015年度日本地区代表
信太竜馬氏
(ESQUISSE/東京)



2016年度日本地区代表
古屋聖良氏
(学生会館/東京)



2016年度 古屋氏のシグネチャーディッシュ
「The Four Seasons in Japan」



2016年度グランドファイナルでプレゼンテーションを行う
フランス地区代表の安發伸太郎氏
(Epicure/パリ)



2016年度 安發氏のシグネチャーディッシュ
「Air Cured Mackerel with Potatoes」

「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2018」 参加申し込みにおける英語サポートのご案内

本コンクールの参加申し込みはオンライン上にて行われます。
参加をご希望の方は、公式ウェブサイト(www.sanpellegrino.com)でユーザーアカウント登録を行い、申し込みページで必要事項を記入する必要があります(英語)。
またアカウント登録の際の、参加申し込みの入力にも英語の読み書きのスキルが必要となります。

本年度、英語に自信のない方々には英語サポートを提供しています。ご希望の方は、本用紙(全項目、記入必須)をサンペレグリーノ&アクアパナ PR事務局へFAXにてお送りいただくか、下記メールアドレスまでご連絡ください。

FAX番号: 03-5464-3714 E:メール t.moriyama@sivans.jp

【ご希望】

1. アカウント登録 2. 参加申し込み

氏名	フリガナ		
	姓		名
生年月日(西暦)	年 月 日	年齢	歳
電話番号			
メールアドレス			

勤務店舗名	フリガナ		
役職	1. コミ・シェフ 2. シェフ・ド・キュイジーヌ(料理長) 3. シェフ・ド・パルティ(部門料理長) 4. スー・シェフ(副料理長)		
住所	〒 -		
電話番号			

【お問い合わせ先】

サンペレグリーノ&アクアパナ PR 事務局
(SivanS株式会社内) 担当:森山
東京都港区南青山 6-7-2 VORT南青山 I 2F
TEL : 03-5464-3715 Mail: t.moriyama@sivans.jp