

1/24 長崎NH (社会)



「ボキユース・ドール」の日本代表になり、師匠の上柿元勝名誉総料理長と握手する佐々木康二料理長(左)
 ハウステンボス

日本代表に国際料理コンクール 佐々木康二料理長

【佐世保】佐世保市のハウステンボス(HTB)のホテル迎賓館にあるフレンチレストラン「エリタージュ」の佐々木康二料理長(四〇)が、世界最高峰の国際料理コンクール「ボキユース・ドール」

大阪市であった国内予選決勝に出場。全国の有名レストランのシェフ六人が集う中、主催者が用意した牛肉以外の食材は県内産にこだわりの「野菜をまとった牛フィレ肉赤ワインソース」など四品

佐々木料理長は岡山県出身。八八年から神戸ポートピアホテル(神戸市)のフレンチレストラン「アラントシャペル」総料理長だった上柿元勝HTBホテルズ名誉総料理長に師事。九年、NHVホテルズイ

来年1月 仏で本選 「世界一を目指す」

の日本代表に選ばれ、五月に中国・上海であるアジア大会、来年一月にフランス・リヨンである本選に出場する。関西以西からの代表選出は初。

佐々木料理長は一、二次予選を経て、十九日に

を任上げた。ボキユース・ドールは一九八七年、フランス三大シェフのポール・ボキユーズが設立。二年に一度の開催でフレンチの料理人が最も獲得したい賞とされる。

インターナショナルに入社し、二〇〇〇年から現職。佐々木料理長は「チームとして私たちが普段やっていることの正しさが証明され、うれしい。本選では世界一を目指したい」と話した。