



佐々木康二料理長(左)と、祝福する
上柿元勝名誉総料理長

日本代表にHTB料理長

「迎賓館」の
佐々木さん 仏の国際大会に出場

長崎県佐世保市のハウステンボス(HTB)内にあるホテル「迎賓館」の佐々木康二料理長(四〇)が十九日に大阪市で開かれた「ボキユーズ・ドール国際料理コンクール」の国内予選で優勝し、日本代表に決まった。西日本地区からは初の選出。来年一月にフランスで各国のシェフと腕を競う佐々木料理長は「伝統的な

味付けを守り、さらに修業を重ねて優勝を目指したい」と意気込んでいる。コンクールは一九八七年、世界的に有名なシェフ、ポール・ボキユーズ氏が創設し、二年ごとに開催される国際的なフランス料理人の登竜門。

国内予選では、書類選考や実技審査を通過し、最終選考に残った六人が課題のテールなど四種の牛肉を三時間で調理。佐々木料理長は「軽くスモークしたロース肉のマスタード風味」などに長崎県産野菜を添えて出品した。味付けや盛り付けのほか、調理中にもフランス語で料理の狙いなどを質問され、語学力も評価された。

佐々木料理長は「シンブルでインパクトのある料理がいつも通りにできた。HTBでやっていることは間違っていないこ

とが証明された」と、師匠の上柿元勝・HTB名誉総料理長と喜んだ。