

イベント・キャンペーン

日本代表に佐々木康二シェフ

ボキユーズ・ドール国際料理コンクール予選

日本ボキユーズ・ドール委員会（大阪市阿倍野区、06・6624・1101）は21日、ボキユーズ・ドール国際料理コンクール2009の日本代表を決定した。同コンクールの予選は昨年9月から開始され、全国から65人の応募があった。激戦となった決勝（19日、大阪あべの辻調理師専門学校）を制し、栄冠を射止めたのはハウステンボスホテルズ迎賓館エリタージュ料理長の佐々木康二シェフ（40歳）。

佐々木シェフは日本代表として、09年1月にフランス・リヨンで開催されるボキユーズ・ドール国際料理

コンクール本選に出場する。同コンクールは、フランス料理の著名なシェフ、ポール・ボキユーズが87年に創設した最も格式の高いフランス料理コンクールで、世界24カ国のシェフが参加する。テーマ食材（肉・魚）14人分を5時間半で調理し、その技術や創造性を競う。今回のテーマ食材は、真タラとオマール海老、肉は牛（部位、産地未発表）が予定されている。

コンクール本選に出場する。同コンクールは、フランス料理の著名なシェフ、ポール・ボキユーズが87年に創設した最も格式の高いフランス料理コンクールで、世界24カ国のシェフが参加する。テーマ食材（肉・魚）14人分を5時間半で調理し、その技術や創造性を競う。今回のテーマ食材は、真タラとオマール海老、肉は牛（部位、産地未発表）が予定されている。

平松宏之審査委員長（株）ひらまつ代表取締役社長）は「大変レベルの高い、素晴らしい予選を行うことができた。上位3人はなかなか順位をつけられないほどの接戦で、1位と2位は総得点でわずか4点しか違わない、まれに見る熱戦を展開した。日本の料理界は、先日のミシュランの発表もあり、世界中で注目されている。委員会も全力でバックアップするので、代表に選ばれた佐々木シェフは前回以上の結果を残すために十分研さんを積んでほしい」と述べた。

ボキユーズ・ドール国際料理コンクール日本予選結果

順位	氏名	所属
優勝	佐々木 康二	ハウステンボスホテルズ迎賓館エリタージュ料理長
第2位	池田 正信	レストランひらまつラ・レゼルヴ料理長
第3位	能勢 洋	帝国ホテルレセゾンシェフ



前回大会では長谷川幸太郎シェフ（サ）
日本代表に輝いた佐々木康二シェフ（中）、2位の池田正信シェフ（左）、3位の能勢洋シェフ（右）