

日本代表は佐々木康二氏(ハウステンボスホテルズ)に決定



ハウステンボスホテルズ名譽総料理長の上村元勝氏と優勝に輝いた佐々木康二氏



優勝者の佐々木康二氏(中央)、
2位の池田正徳氏(レストランひろまつ ラ・レゼルブ、写真左)、
3位の能勢洋氏(帝国ホテル、写真右)。



決勝の審査風景



ハウステンボスホテルズ 総料理長/ナージュ

佐々木康二
野菜をまとった牛フィレ肉 赤ワインソース
柔らかく煮込んだ牛テールのトルテ。
ほほ肉のプレゼ カレー風味と軽くスモークしたロース肉のマスタード風味

07年9月より実施されてきた一次予選、二次予選を勝ち抜いた6名の選手たちが競う「ボキューズ・ドール国際料理コンクール2009」日本国内予選決勝が去る1月19日、大阪の辻調理師専門学校にて開催された。1月21日に代官山「メゾン・ポール・ボキューズ」にて発表会が行なわれ、日本代表は佐々木康二氏(ハウステンボスホテルズ 迎賓館エリタージュ)に決定した。

皿)を3時間で仕上げるといふものであった。見事優勝に輝いた佐々木康二氏は09年1月にフランス・リヨンで開催されるボキューズ・ドール国際本選に日本代表として出場。また、09年大会から導入された地域予選により、日本代表に選ばれた佐々木氏は今年5月に上海

で開催されるボキューズ・ドール・アジアにも出場する(日本代表は07年大会で6位入賞を果たし、フランス国際本選のシード参加権をすでに得ている)。

佐々木氏は「料理人生の集大成として今大会に臨みました。09年の本選ではみなさんの期待に応えられるよう頑張ります」と優勝の挨拶を述べた。

審査委員長を務めた平松宏之氏は「07年大会では日本代表は6位入賞を果たしました。佐々木君はこれを最良のクリアシなければならぬ。これから一年間の地獄のトレーニングが始まる」と早くも09年の本選を見据えた激励の言葉を投げかけた。

