

ボキューズ・ドール・アジア、日本人優勝 ハウステンボスホテルズの佐々木氏に栄冠

アジア最高の料理人を選ぶボキューズ・ドール・アジア2008で日本代表のシェフ、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が優勝した。中国上海で開かれた大会に10カ国の一流シェフが集い、サーモンを食材にメイン料理とガルニチュール（付け合せ）2種を14人分製作。味とプレゼンテーション、衛生面で腕を競い合った。佐々木シェフの料理は「サーモンのパヴァー サフラン入りのパスティスソース」。大会トロフィーと優勝賞金1万ユーロが授与された。

フランスで来年1月開かれるボキューズ・ドール本選で日本はシード権を既に得ているが、佐々木シェフの優勝により本選出場日、競技順番などを主導的に選択できる立場となるという。