

ハウステンボス ホームページ 2008/6/11

<http://www.huistenbosch.co.jp/restaurant/topics/sasaki.html>

## TOPICS | レストランからの最新トピックス

2008.06.11 update



迎賓館内高級フランス料理「エリタージュ」の佐々木康二料理長が、1月に行われた国際料理コンクール「ボキューズ・ドール」の日本代表決定戦での第1位獲得に引き続き、5月31日に上海にて開催されたアジア大会においても日本代表として出場し優勝。アジア NO.1 の栄誉を獲得しました。

国際料理コンクール「ボキューズ・ドール・アジア」には日本をはじめ中国、シンガポール、マレーシア等の10カ国の各国予選を勝ち抜いた計10名のフランス料理に携わる料理人が参加。

テーマ食材であるサーモンを使用する14人前の料理を創作し、味とプレゼンテーションを基準に各自の技量を量りました。

佐々木シェフは、日本代表として改めて日本におけるフランス料理のレベルの高さを証明したと同時に、ハウステンボスの食の魅力も強くアピールする結果となりました。

今後は来年1月にフランスで行われる世界大会での上位入賞を目指します。

### ボキューズ・ドール・アジア開催概要

#### 開催日程

2008年5月29日～31日

佐々木シェフの出場は31日

#### 開催場所

中国・上海

#### 出場国

日本、中国、韓国、シンガポール、マレーシア、タイ、インド、インドネシア、ベトナム他10カ国

#### テーマ食材

サーモン

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

12人の審査員分+名誉審査員分+写真撮影用

■採点基準等

味への評価 40 点、プレゼンテーションへの評価 20 点 計 60 点

衛生評価 20 点(上記二点の評価でタイポイントとなった際に考慮される)

■佐々木出展料理名

「サーモンのパヴェ サフラン入りのパステイスソース」

■獲得点数

447 点



サーモンのパヴェ サフラン入りのパステイスソース



日本国内予選決勝 料理メニュー



ハウステンボスホテルズ 迎賓館「エリタージュ」料理長

佐々木 康二(ささき やすじ)

1967 年 岡山県生まれ

1986 年 大坂あべの辻調理師専門学校卒業後 岡山国際ホテル(現ホテルオークラ岡山)に入社

1986 年 インターコンチネンタルホテル(ルクセンブルグ)にて1年半修行

1988年 神戸ポートピアホテルレストラン「アラン・シャペル」に入社  
1992年 NHV ホテルズインターナショナル(現ハウステンボス(株)ホテル&リゾート本部)入社  
1996年 インターコンチネンタルホテル アムステルン(オランダ)、ホテルクリヨン(パリ)にて1年間研修  
2000年 迎賓館レストラン「エリタージュ」料理長に就任  
2008年 国際料理コンクール「ボキューズ・ドール」日本国内予選にて第1位獲得(1月)  
現在に至る。  
<所属協会> 日本エスコフィエ協会正会員 トック・ブランシュ国際倶楽部会員

#### **ボキューズ・ドールとは**(出展:日本ボキューズ・ドール委員会ホームページより)

1987年、世界でもっとも有名な料理人ポール・ボキューズによって設立されたフランス料理コンクール。以来、20年、世界中のシェフ達に支えられ、料理人が一番獲得したいコンクールとして成長してきた。毎回与えられるテーマ食材(肉・魚)を5時間半で調理する。肉・魚、二つのプレートにそれぞれ14人分を準備しなければならない。

2007年より、味・盛り付けに加えて、国の独自性を評価する採点基準が加わった。2007年日本代表の長谷川幸太郎シェフは、この部門での最高得点「最優秀アイデンティティ賞」を受賞。

現在は本選には24カ国からの参加があるが、スペース・日程的事情で、本選参加国を増やすのは困難。参戦を熱望する多くの国々の声を受け、ボキューズ・ドール国際委員会は、2009年大会に、地域別予選を設けることを決定。