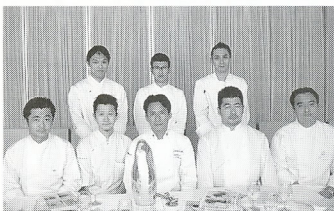


ボキューズ・ドール日本代表コーチ ロミュアール・フアスネ氏に決定

来年のボキューズ・ドール国際料理コンクール本選への出場者を決める、アジア大陸予選(5月29日～31日:上海)で、見事優勝した日本代表の佐々木康二氏による報告会が8月6日、「サンス・エ・サール」にて行なわれ、佐々木氏をサポートするコーチに2004年MOF(フランス最優秀職人賞)受賞のロミュアール・フアスネ氏が就任したと発表された。フアスネ氏は本選までのフランス現地での

トレーニング、レシピに関するアドバイスなど佐々木氏を全面的にサポートしていく。

また、本選のテーマ食材(魚)に選定されていたオマール海老が種の保存を理由に使用できなくなり、帆立貝、スカンジナビア海老へと変更されたことも発表された。結果、魚は真タラ、帆立貝、ス



写真中央が佐々木氏

トレイ、ロース、テール、ほほ肉)となる。

佐々木氏はこれまでハウステンボスホテルズ迎賓館「エリタージュ」で腕をふるってきたが、9月1日より神戸ポートピアホテルのレストラン「アラン・シャベル」の所属となった。