

## 日本代表 佐々木シェフが8位入賞

日本ボキューズ・ドール委員会は3月25日、銀座 Velvia 館のレストラン「銀座アイコニック」でボキューズ・ドール国際料理コンクール 2009 報告会を開催した。

1月24～28日にフランス・リヨン市で開催されたシラ国際外食産業見本市の中で行われたボキューズ・ドール国際料理コンクール国際決勝では、日本代表の佐々木康二シェフ(神戸ポートピアホテル アラン・シャペル)は、24カ国中8位入賞を果たした。優勝はノルウェー、2位はスウェーデン、3位はフランスだった。

報告会で日本ボキューズ・ドール委員会審査委員・辻調理師専門学校主任教授の水野邦昭氏は、同委員会会長兼審査委員長の平松宏之氏の謝辞を代読し、「日本代表は健闘したが、上位国もさらにレベルアップしている。日本が力を付けていることは明らかで、近い将来上位に入賞するだろう。皆さんの支援に感謝し、今後とも応援していきます」とあいさつした。

### 回 博 キ ュ ー ズ 国 際 料 理 コ ン ク ー ル 回

佐々木シェフは、「7月、9月、10月に渡仏し準備したが、なかなか料理が決定に至らず、やっと完成したのは、直前の1月24日(1月8日現地入り)。前回の日本代表の長谷川幸太郎氏からメンタル面でのサポートを受けながら、本番前日(27日)まで仕込みをしていた。本番は心地よい感覚で戦うことができ、精いっぱいやれたし、評価も頂いた。皆さんのお陰で最後まで戦えたことに感謝し、今後の日本チームの課題を明確にしていきたい」と述べた＝写真。

また、同委員会広報部長のピエール・ボードリ氏(SBA社長)は、「シラで行われた4つのコンクール(フランス料理、菓子、チーズ、パン)の中で、日本代表はチーズで2位に入賞した。次回大会は2011年1月22～25日となる」と報告した。

