

日本初の快挙！ フランス料理のオリンピック「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」にて 世界第三位 銅メダルを獲得



▲右から
Team President: 浜田統之
Assistant Cook: 坂下政典
日本ボキューズ・ドール委員会
会長兼審査委員長: 平松宏之氏

▲表彰式にて

前列右から3番目 第3位 日本: 浜田統之 第1位 フランス: Thibaut Ruggeri 第2位 デンマーク: Jeppe Foldager
※浜田の左隣(前列右から2番目): 今大会の創設者: ポール・ボキューズ氏

◆星野リゾート 浜田統之(ホテルブレストンコート総料理長) ボキューズ・ドール フランス本選で世界第三位

星野リゾート 浜田統之(はまだのりゆき・ホテルブレストンコート総料理長・長野県軽井沢町)は、2013年1月29日～30日の二日間、フランス・リヨンで開催された、フランス料理界で最も権威あるコンクール「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」フランス本選に参加。日本代表として世界中から選ばれた24ヶ国のシェフたちと闘い、銅メダルを受賞。念願の日本人初の表彰台に上がりました。総合順位では三位ですが課題のひとつ魚料理は、フランスを大きく引き離し世界一位の得点(1位: 日本842点 2位フランス: 819点 3位: デンマーク810点)を獲得。浜田は大会を振り返り「順位はもちろんです、自分が目指す、フランスの真似ではない日本でしかできないフランス料理が、世界に認められたことが何より嬉しい。そして、これは、ゴールではなく、日本ならではのフランス料理を世界に広めていく第一歩です」と、コメントしています。日本のフランス料理のレベルの高さが認められ、多くの方々に支えながら達成できました、この度の史上初の快挙。たくさんの応援をありがとうございました。今後ともよろしくお願い致します。



▲今大会からの新ルール
魚課題の付け合わせのうち2種類は、大会前日に用意された‘世界の五大陸’で食材を購入。戦いはここから始まりました。



▲表彰式会場。



▲SAMURAIと書かれた法被にはちまき姿で応援する日本チーム

「料理の味」・「プレゼンテーション」・「自国の独自性」を基準に評価

今大会のテーマ食材は肉課題は‘アイルランド産の牛フィレ、肩、ほほ、テール’、魚課題は‘ラベル・ルージュ認定のフランス産ヒラメ&ヨーロッパ・ブルー・オマール。今年から新ルールが加わり、魚課題に含まれる3種類の付け合わせのうち、1種類は自国特有のもの、残り2種類は大会前日に会場内に設置されるマーケット’五大大陸のマルシェ‘から素材を調達し、その場でルセットを記載し発表することが求められました。肉・魚課題とも14人前(合計28人前)を5時間35分の調理時間の中で作り、その味、プレゼンテーション、自国の特徴、独自性を基準に評価。日本チームの、魚課題は、‘BENTO’と称される木箱の底に仕込んだ発熱体に柚子のエッセンスを含めたお湯をかけ、木箱を開けると湯気が上がるプレゼンテーションや、海苔、紫蘇、れんこん、しいたけなど、日本の食材を使用している独自性が高い評価をいただきました。



▲湯気を立てながら、サーブされる日本チームの‘BENTO’。自国の素材を使用する付け合わせには海苔、紫蘇、レンコンを使用。メインのヒラメのフィレにはしいたけが鱗に見えるような飾りつけをしています。



▲肉課題のプラッターの形は「書物」。浜田は通常、料理のインスピレーションを自然の美しさから得ています。その自然という書物の中に書かれている教えを表現しました。

「日本のフランス料理」と「日本らしさ」と「日本の技術」



▲ボキューズ・ドールのロゴ入りのナイフ。叩いて浮きだした積層模様が特徴

浜田が総料理長を務める「プレストンコート ユカワタン」が志すのは、軽井沢から発信する日本人の感性を生かした「日本のフランス料理」。今大会には、プラッター、器、刃物、木箱、スープガラス等、使用するもの全てに日本の職人の技術を結集し、日本の高い技術を駆使した「オール・ジャパン構想」で臨みました。

【今回のフランス大会における上位ランキング】

1. フランス
2. デンマーク
3. 日本
4. イギリス
5. ノルウェー
6. スウェーデン
7. アメリカ
8. アイスランド
9. カナダ
10. ハンガリー



◆浜田統之(はまだのりゆき) プロフィール

1975年 鳥取県生まれ。
2000年 FFCCフランス料理コンクール出場
2004年 ボキューズ・ドール国際料理コンクール
日本大会で史上最年少優勝
2005年 ボキューズ・ドール国際料理コンクール世界大会出場
2007年 ボキューズドール・アカデミー会員に選ばれる
2010年 ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン 3位入賞
2012年 ボキューズ・ドール国際料理コンクールアジア大会 準優勝
2013年 ボキューズ・ドール国際料理コンクールフランス大会本選
世界第三位 銅メダル獲得

■このリリースに関するお問合せ / 星野リゾート グループ広報
TEL: 03-6222-2353 E-mail: pr-info@hoshinoresort.com