

応募者数 3,000 名以上の中から、30 歳以下の若手料理人世界一が遂に決定！

サンペレグリーノが主催する若手料理人支援プロジェクト  
「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2015」

- ◎ 栄えある「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2015」に輝いたのは、イギリス & アイルランド代表のマーク・モリアーティ氏！
- ◎ 日本からは 2 月の地区大会を制した信太 竜馬氏 (ESqUISSE) が参加！  
「世界中のシェフと出会えたことは、本当に良い経験になりました！」



2015年6月26日(金)、世界20の地域で予選を通過した30歳以下の若手料理人20名がイタリア・ミラノに集い、サンペレグリーノが主催する国際コンクール「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2015」の決勝大会が開催された。

今大会は、次世代を担う世界中の才能ある若手料理人への支援が目的。7人の世界最高峰の著名シェフから構成される審査員団が若手料理人世界一を決定する。また開催にあたり、才能ある若者を発掘しその成長をサポートする新しい取り組みに「ヴォーグ・イタリア」も賛同。「ヴォーグ・イタリア」により選ばれた20人の新進デザイナーが、パートナーとなるファイナリストの一皿をファッションで表現した。そしてこの決勝大会に出席する来賓や美食家、ファッションの愛好家による投票、また [www.vogue.it](http://www.vogue.it) のウェブサイトを通じた投票によりその才能を称え「ベストシェフ&デザイナーカップル2015」を決定した。

栄えある「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2015」を受賞したのは、イギリス & アイルランド代表のマーク・モリアーティ氏(料理名: Celeriac baked in barley and fermented hay, cured and smoked celeriac, hazelnut, celeriac and toasted hay tea)。名前を読み上げられた彼がステージに登壇すると、会場中からは拍手喝采。満場一致の受賞だった。「このような賞をいただけて本当に嬉しく思いますし、素晴らしい人々と一緒に、このイベントに参加できて光栄でした。今回、『サンペレグリーノ ヤングシェフ 2015』に選ばれたことは、イギリスとアイルランド、特にアイルランドにとって快挙です。力強

いサポートと貴重なアドバイスをくださったメンターシェフのクリア・スミス氏に感謝したいと思います。」と涙ぐみながら、満面の笑みでコメントした。

またデザイナーとのコラボレーションでも世界一を決める「ベスト シェフ&デザイナー カップル 2015」には、南米カリブ海代表のマリア・ホセ・ヨルダン氏とパウラ・カデマトリ氏選ばれた。



左から3番目がパウラ・カデマトリ氏(デザイナー)、4番目がマリア・ホセ・ヨルダン氏(シェフ)

日本からは、2月に行われた地区大会を制した信太竜馬氏(ESqUISSE/東京)と、「ヴォーグ・イタリア」によって選出されたデザイナーの江角泰俊氏が決勝大会に出場。メンターシェフである日本料理 龍吟の山本征治氏から自身の一品助言を受けたことには、「最初から最後まで、それこそ準備から本番で料理を出すところまで、山本シェフにサポートしていただき、本当に感謝しています。」と述べつつ、「今大会に参加して一番大きかったことは、世界中のシェフと出会えたこと。色々な人と繋がれたのが本当に良かったです。また技術面での反省というよりも、大会に向けた準備や本番での(人数分完成させるまでの)構成、流れというのはもっと良くできたかなと思います。料理は人柄が出てしまうので、自分自身がいっぱいいっぱいになってしまうと美味しい料理は作れない。自分のスタイルでいかに確実に、お客様に料理を届けられるか。それを改めて考えさせられました。」と笑顔で語ってくれた。



信太竜馬氏のシグネチャー・ディッシュ「Umami」



江角泰俊氏のデザイン

■審査員を務めた NARISAWA (東京) の成澤由浩氏のコメント

「選ばれた 20 人はそれぞれハードな仕事をこなして、仕上がりも全員良く、テクニックや完成度は甲乙つけがたいものでした。最後は、“その料理を見て、それがどこの誰なのかがわかるか”で判断しました。料理はメッセージ性が強いので、あまり複雑にせず、分かりやすくストレートにしたほうが審査はしやすかった。(信太さんに関して)とにかく、慣れないキッチン、限られたスタッフのなかでここまで時間内でやれたのは、すごいことです。海外で仕事をするのはとにかく大変ですし、言葉の壁もあります。最後(の結果)は、いい出来だったけど微妙な差だった。でもこの経験は、もしかしたら普段日本で仕事をする 1~2 年分の価値があるのかもしれない。今後も自分の考えを貫き通して、多くのお客様を喜ばせてほしいですね。これからが非常に楽しみです。」

■信太竜馬氏のメンターシェフを務めた日本料理 龍吟(東京)の山本征治氏のコメント

「(今回のコンクールは)信太さんにとって素晴らしい経験になったと思います。やはり若いシェフにとって夢を見させてくれる機会はとても大切ですし、現代を代表するようなシェフがここからどんどん育ってくると思います。個人として(日本の地区大会で)勝った瞬間から日本の代表になるので、日の丸を背負っていくという気概を持って自分を作っていく重さを彼は今回一番味わったと思います。それを忘れないでこれから精進していけば、楽しい料理人としての人生が待っていると思います。もっともっと今後も挑戦してほしいですね。」

■審査員団(名前/レストラン名の順) ※敬称略

- ・成澤 由浩 / NARISAWA(東京) 2015 年「世界のベストレストラン 50」第 8 位
- ・ガストン・アクリオ (Guston Acurio) / Astrid Y Gaston(ペルー) 2015 年「世界のベストレストラン 50」第 14 位
- ・ヤニック・アレノ (Yannick Alleno) / Alléno Paris Carré des Champs-Élysées(フランス)
- ・マッシモ・ボットウーラ (Massimo Bottura) / Osteria Francescana(イタリア) 2015 年「世界のベストレストラン 50」第 2 位
- ・マーゴット・ジャンス (Margot Janse) / Le Quartier Francais(南アフリカ) 2015 年「世界のベストレストラン 50」第 88 位
- ・グラント・アチャッツ (Grant Achatz) / Alinea(アメリカ) 2015 年「世界のベストレストラン 50」第 26 位
- ・ジョアン・ロカ (Joan Roca) / El Celler de Can Roca(スペイン) 2015 年「世界のベストレストラン 50」第 1 位

【入賞シェフ&デザイナー】



(左から)クリスチャン・アンドレ・ペターセン氏、マリア・ホセ・ヨルダン氏、マーク・モリアーティ氏

■ 第 1 位「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2015」

マーク・モリアーティ氏 / 料理名: Celeriac baked in barley and fermented hay, cured and smoked celeriac, hazelnut, celeriac and toasted hay tea / イギリス&アイルランド代表



■ 第 2 位

マリア・ホセ・ヨルダン氏 / 料理名: Immortal Technique: Citrus, Rosemary, Gin / 南米カリブ海代表



■ 第 3 位

クリスチャン・アンドレ・ペターセン氏 / 料理名: East meets West / 北欧代表



■ ベストデザイナー

シャオ・リー氏 / 中国代表



■ ベスト シェフ&デザイナー カップル / ベスト シェフ&デザイナー カップル WEB

マリア・ホセ・ヨルダン氏(シェフ)&パウラ・カデマトリ氏(デザイナー) / 南米カリブ海代表



**【サンペレグリノとアクアパンナについて】**

「サンペレグリノ」「アクアパンナ」は、イタリアのミラノを拠点とするサンペレグリノ社(ネスレグループ)の国際登録商標です。世界約 130 カ国以上で販売されているこれらの製品は、イタリアブランドの品質の高さを象徴し、イタリア流の上質な暮らしをもたらす喜びや健やかなライフスタイルを体現しています

サンペレグリノ社は、1899 年に設立されたイタリアの大手飲料メーカーです。ミネラルウォーター、ノンアルコール・アペリティフ、清涼飲料水を販売しています。イタリアの大手ミネラルウォーターメーカーとしてサンペレグリノ社は、水という大切な天然資源の保護に常に力を入れてきました。また、将来の水資源を守るための活動にも真摯に取り組み、責任を持って事業活動を行っています。

**【「サンペレグリノ ヤングシェフ 2015」に関するお問い合わせ先】**

サンペレグリノ&アクアパンナ PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内) 担当:坂間、榊  
渋谷区千駄ヶ谷 4-23-5 JPR 千駄ヶ谷ビル  
TEL:03-6894-3200 FAX:03-5413-3050 E-mail:[sakama@ssu.co.jp](mailto:sakama@ssu.co.jp)

**【ネスレグループ及び「サンペレグリノ」「アクアパンナ」ブランドに関するお問い合わせ先】**

ネスレ日本株式会社 メディアリレーションズ室 担当:森本、嘉納  
神戸市中央区御幸通 7-1-15 ネスレハウス  
TEL:078-230-7050 FAX:078-230-7108 E-mail:[Media.Relations@jp.nestle.com](mailto:Media.Relations@jp.nestle.com)

**【「サンペレグリノ」「アクアパンナ」の取り扱い及び販売に関するお問い合わせ先】**

モンテ物産株式会社  
渋谷区神宮前 5-52-2 青山オーバルビル  
TEL:0120-348-566 (9:00 -12:00/13:00 -17:30 土・日・祝日除く)