



シンガポールの若きシェフ Ian Goh が

『S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-2023』で

「FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT AWARD」を受賞！

シンガポール出身の若きシェフが自身の信念とルーツを料理に表現し、その秀でた才能が高く評価され本賞の受賞となりました。

ミラノ、2023年6月29日 /PRNewswire/ -- 2023年10月4日から5日にかけてミラノで開催される『S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23』のグランドフィナーレへの期待が高まる中、[S.Pellegrino Young Chef Academy](https://www.multipoint.com/players/uk/9181351-ian-goh-fine-dining-lovers-food-for-thought-award-s-pellegrino/) は Ian Goh 氏が「Fine Dining Lovers Food for Thought Award」を受賞したことを発表しました。

本件についてのニュースリリースは以下をご覧ください。：

<https://www.multipoint.com/players/uk/9181351-ian-goh-fine-dining-lovers-food-for-thought-award-s-pellegrino/>

この賞は、同コンペティションに関連する3つの副賞のうちのひとつで、美食家のためのマガジン「Fine Dining Lovers」の読者投票により、自身の信念を強く表現したシェフに贈られます。

シンガポールのミシュラン1つ星レストラン Nae:um の副料理長で、地域決勝戦のメンターである **Louis Han** 氏の協力を得て考案した Goh 氏の *Heritage lamb* のシグネチャー料理が、世界中から集まった他の14名の才能ある決勝進出者らを押さえ、見事受賞。

「この料理は、私が愛してやまないラム肉と、海南の伝統を強調したいという私の願いが融合したものです」と Goh 氏は語りました。Nae:um のオーナーシェフの Louis Han 氏が2016年に同タイトルに出場していることを考えると、これ以上の最適な指導者はいないでしょう。彼は指導のみに留まらず、自信と精神的な安定を高めてくれました。また、豊富な経験と知識をもたらしてくれました。S.Pellegrino Young Chef Academyに参加できたことは素晴らしい経験でした。このコンクールは、若いシェフが輝く素晴らしい機会になっていると思います」と、同氏は続けています。

Fine Dining Lovers の編集長である **Valeria Raimondi** 氏は、「Fine Dining Lovers コミュニティからのオンライン投票の結果、今回の「Food for Thought Award」を Ian Goh 氏に授与できることを嬉しく、光栄に思います。この賞は料理が持つメッセージや歴史、そして料理が映し出される価値や表現にスポットライトを当てるものです。また、現代料理が革新的な技術や洗練された食材に基づいているだけでなく、調理それぞれに込められた思いと深く結びついていることを強調するものです。特に、国際的なガストロノミー界で頭角を現そうとする若いシェフにとって、強い個性を持つことがいかに重要であるかは誰もが知っています。だからこそ、最もそれらを有する者として投票されたシェフを表彰できることを嬉しく思います。」と語りました。

S.Pellegrino Young Chef Academy は、次世代の料理人の才能を育てるためには教育が必要なことであると考えており、3つの賞の最終選考に残った若いシェフたちを対象に、料理業界で最も重要なテーマを探求する刺激的なワークショップを開催しました。

“プレート上のアイデンティティ”というタイトルのディスカッションでは、「Fine Dining Lovers Food for Thought Award」のファイナリストたちが、Fine Dining Lovers のジャーナリストでアカデミーの代表である **Tom Jenkins** 氏の司会のもと、国際的なシェフコミュニティのメンバーである **Henrique Sa Pessoa** 氏、**Peter Gilmore** 氏、**DeAille Tam** 氏、**Selassie Atadika** 氏、**Debora Fadul** そしてフードライターの **Paola Miglio** 氏とともに、シェフが料理を通じてどのようにアイデンティティや個性を表現し、革新を起こせるかを議論しました。



料理はどのようにシェフのアイデンティティを形成し、自分自身を表現することを可能にするのでしょうか。美味しい料理を提供するという自分の役割を見失うことなく、厨房で革新を起こすにはどうすればいいのか、そしてシェフとしての個性を持つにはどうすればいいのでしょうか。これらは若きシェフらが経験の中で感じてきた質問の一部で、Tom Jenkins はこの刺激的な議論をより白熱した展開へと導きました。「シェフたちは人生のさまざまな段階で、さまざまな経験を通して料理の世界に足を踏み入れます。決まったキャリアパスがあるわけではありません。ただ、ひとたび料理に出会い、料理を通して個性を表現し、自分自身を形成してきたものすべてについて語るができる、ということに気づけば、彼らは夢中になります。ユニークであり続けるためには、自分自身に忠実であり続け、雑音を遮断することが重要です。ソーシャルメディアが有用なツールでないと言っているわけではありませんが、先輩シェフは若いシェフたちに、オンラインで目にするものに過度に影響されないようにアドバイスしています。シェフとしての独自性、自分を自分たらしめているもの、それがあなたの最大の強みであり、革新は皿に載せるものだけに適用されるものではなく、この業界がすべての人にとってよいものとなるよう、人々への接し方においても革新的であるべきです」。

この議論の詳細については次のサイトをご覧ください。 www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com

S.Pellegrino Young Chef Academy (サンペレグリノ ヤングシェフ アカデミー) について

ガストロノミー文化は社会を変え、さらに包括的で持続可能な未来を形作る可能性を秘めています。そのためには才能が必要です。S.Pellegrino (サンペレグリノ) は、次世代の料理の才能を引き出し、結びつけ、育成するためのプラットフォームである S.Pellegrino Young Chef Academy を設立しました。教育、指導、経験の機会、そして有名なグローバル コンテストを通じて、未来の才能を育み力づける機会を提供します。

このアカデミーは、70 カ国以上のメンバーに門戸を開いており、才能が地理的、民族的、性別的に制限されないことを保証しています。情熱的な若いシェフたちが、世界中の美食界で最も影響力のある人物たちと交流し、共に刺激的な料理コミュニティを育む場所なのです。

詳細については、 <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/> をご覧ください。

S.Pellegrino (サンペレグリノ) と Acqua Panna (アクア パンナ) について

S.Pellegrino、Acqua Panna および Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks は、イタリア、ミラノに本拠を置く Sanpellegrino S.p.A. の国際的な登録商標です。製品は、5 大陸すべてを通じて 150 を超える国々に流通しており、創設当初より卓越した品質を保持し、イタリアンライフスタイルの代弁者として“楽しみ”、“健康”、“幸せ”を世界中にお届けしています。1899 年に設立された Sanpellegrino S.p.A. は、イタリアの飲料業界におけるリーディングカンパニーであり、ミネラルウォーター、ノンアルコール・アペリティフ、その他飲料を展開しています。

Sanpellegrino は地球にとって第一の利益を高めることに尽力し、この資源に確かな未来が約束されるよう、責任と情熱を持って取り組んでいます。

【本件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください】

サンペレグリノ&アクアパンナ PR 事務局 (SivanS 株式会社内)

担当: 濱田・源内

東京都港区北青山 3-3-5 東京建物青山ビル 3F

TEL : 03-6812-9495 / FAX : 03-6812-9498 / E-Mail: sanpellegrino@sivans.jp