

フランスで開催された“パテ・クルート世界選手権”で神戸北野ホテルのシェフが優勝 神戸北野ホテルのシェフが、パテ・クルートの世界チャンピオンに！

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社（本社：神戸市、代表取締役：山口浩）が運営する神戸北野ホテル（所在地：神戸市、総支配人・総料理長：山口浩）の塩見 隆太郎シェフが、2022年12月5日（月）にフランス・リヨンにて開催されたパテ・クルート世界選手権で優勝しました。

◆権威あるフランスの国際コンクールで優勝◆

パテ・クルートは、パテをパイで包んで焼き上げるフランスの伝統料理。その完成度を競う“パテ・クルート世界選手権ファイナル”が、2022年12月5日(月)フランス・リヨンにて開催されました。これは各地の予選大会を勝ち進んだファイナリストが世界チャンピオンの座を競い合う世界大会です。審査委員長のピーエル・エルメ氏はじめ、料理界のレジェンド ベルナル・パコー氏、2021ボキューズドール優勝者デイヴィ・ティソ氏などなど、名だたるプロの審査委員が公明正大に審査にあたりました。

◇日本シャルキュトリー協会 会長 Christophe Paucod氏 クリストフ・ポコ氏談(審査委員)◇

『日本人は仕事の質の高さに誇りを持っていますし、フランス料理を愛しているのです。そして、パテ・クルートの魅力に取り憑かれたのだと思います。彼らは目立とうとしているわけではありません。完璧さを求めている。ただそれだけの事なのです。料理の品質、焼き加減、味付けも良かったですし、ゼリーやバランスも良かったです。』



◆世界一の栄冠を手にした塩見 隆太郎から喜びのコメント◆

今回のパテ・クルートでこだわったのは、ジュレ、ファルス、パートが互いを補い合う三位一体の味わい。どこを食べても美味しくなることをイメージして作り上げました。

この度の栄誉は、すべて周りの人たちのお力添えがあってこそ。過去から現在まで数え切れない人たちに関わっていただき、助けていただきました。それらが実を結んだ結果を評価していただいたのだと思います。これから先の料理人人生において、人間的にも成長させていただく貴重な経験となりました。先人達の築いた偉大な歴史の流れに自分も加わられたことを光栄に思います。こうした経験を次代へと引き継いでいくことを使命とし、決して驕ることなくこの先も尽力していきたいです。

< 報道関係各位 >

◆受賞作品のテーマは“宝箱 coffret au tresor”◆



塩見 隆太郎が出品したパテ・クルートのテーマは“宝箱”。ジビエ、丹波地鶏など兵庫県の食材、先輩方からの継承、神戸北野ホテルで学び成長した経験、サポートを受けた仲間。そうした塩見 隆太郎がこれまで手にした様々な宝物を詰め込んだ、感謝の想いがこもったパテ・クルートとなりました。

◆味だけでなく、ビジュアルの美しさも評価の対象◆

フランス語で肉の加工品を意味するシャルキュトリの中でもフレンチガストロノミーを象徴する伝統料理として知られるパテ・クルート。口当たりや香り、パテとパイ生地との調和も重要で、高度な技術が求められる料理です。“パテ・クルート世界選手権”では、味はもちろんのこと、ファルス（詰め物）の構成、パテ全体の見た目、カットした断面の美しさも審査の対象となります。

◆神戸北野ホテル総支配人・総料理長談◆



神戸北野 ホテルの塩見 隆太郎の大会出場は、我々の歴史抜きでは語れません。多くの先人たちの努力により日本の地に根ざしたフランス料理の日本での歴史と文化。そこから繋がった巨匠ベルナール・ロワゾー氏やロワゾー・ファミリーとの友情と信頼関係から受け継いだ人脈にも支えられました。特に今回はフランスでの大会準備のために環境と厨房を提供して下さった、友人、コンテ地方シャトー・デュ・モン・ジョリのロミュアル・ファスネ氏(M.Romuald Fassenet)には多大なご協力をいただきました。心からお礼申し上げます。

また、貴重なアドバイスをいただいたクリストフ・ポコ氏、自らの2021年優勝経験を澁みなく伝えていただいた福田耕平氏、大会運営に御尽力いただいた全てに方々に心よりお礼申し上げます。

店舗概要

【店舗名】神戸北野ホテル

【所在地】神戸市中央区山本通3-3-20

【お問合せ】ホテル総合窓口：078-271-3711

【URL】公式サイト <https://www.kobe-kitanohotel.co.jp/>

< このリリースに関するお問い合わせ／ご掲載用お問い合わせ >

神戸北野ホテル 広報担当／田川 TEL：078-272-1909（直通） FAX：078-230-1907

Email：j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp