

# フランスで開催された世界的ケータリングコンテスト 第9回「INTERNATIONAL CATERING CUP」にて 「神戸北野テラス」塩見隆太郎シェフが 見事**3位入賞**を果たしました！

グランド・メゾン ホテルズ アンド リゾーツ株式会社(代表取締役:山口浩[神戸北野ホテル 総支配人・総料理長])のレストラン「神戸北野テラス」(神戸市・ビーナスブリッジ)のシェフ塩見隆太郎が、ケータリング従事者がその技を競う世界的コンテスト「第9回INTERNATIONAL CATERING CUP: インターナショナル・ケータリング・カップ」(以下ICC: 2025年1月23日～25日)の日本代表として参戦、見事3位入賞の快挙を成し遂げました。

“パテ・クルート世界選手権”優勝という、シャルキュトリ(\*1)の世界で最高峰を勝ち取ったキャリアを携え渡仏、初挑戦でのこの結果は、塩見本人はもちろん、神戸北野ホテルグループとしても更なる進化の扉となりました。

この経験がこれからの料理との向き合いに深みを与え、お客様への喜びや幸せに繋がるように邁進して参ります。



## 【塩見のフランス記】

フランス到着してすぐに、トレーニングは始まりました。

チームコーチのジョスラン氏が、事前からラジオや新聞の取材を受けていたこともあり、日本チームが知られており、温かい空気の中トレーニングに集中することができました。

そこで優勝したいという思いより、頂いた助言やアイデアをやり切ることに目標が変わったように思います。

結果を出したいというより、受けてきた様々なサポート無駄にできないという緊張感に包まれました。

いよいよ大会が始まりましたが、当初予定されていた材料ではない代替のものが用意されており、日本で特注した型が使えない、厨房のブレイカーが落ちてしまい時間をロス、と色々なアクシデントはありましたが、自分たちのやるべきこと、やれることはしっかりやり切れたかなと思います。

2位とは1ポイント差だったのことは、もっと出来ることがあったのではないかと少し悔しい気持ちはあります。

しかし世界3位という結果を残すことができ、今後の日本の財産となる経験を得、日本の物語の一部になることができたと自負、光栄に思っています。

私がこのような場に立てたのは、先輩方、仲間のサポートがあったからこそであり、その感謝とご縁と技術の物語が続くよう後輩達へと繋げ、より良いものになるように尽力したいです。

各国の選手団とは、食事から寝泊まりまで、ずっと同じ時間を過ごしていましたので、大会が始まってからはライバルというより皆自分のやることや、自分と闘っていたので目標を共にする友人たちという存在でした。

貴重なご縁に感謝いたしますまた出場経験がほとんどない日本を受け入れてくれたICCに感謝いたします。

出場に伴い、貴重なサポートをいただいたスポンサー各位、共に闘ってくれた吉田氏、ジョスラン氏、留守の間も営業をしてくれているスタッフ関わっていただいたすべての方、最後になりましたが普通の料理人では見れない景色を見せていただき、またその中でかけがえのない経験を積める機会とご縁を与えていただいた山口社長に感謝いたします。



■神戸北野テラス シェフ 塩見隆太郎■

<プロフィール>

- 1990年 京都府綾部市生まれ  
 2013年～ 和食を学ぶ  
 2015年 「神戸北野ホテル」に副主任として入社  
 ●初めてフランス料理を食べに行ったのが「神戸北野ホテル」のフレンチレストラン<アッシュ>。  
 この時に受けた衝撃からシェフを目指し入社。  
 2022年 系列店「エ・オ ベルナールロワゾースィナチュール」スーシェフ就任  
 同年12月 フランス・リヨンで開催された国際コンクール第13回“パテ・クルート世界選手権”(\*2)で優勝。  
 2023年 系列店「神戸北野テラス」スーシェフ就任



■INTERNATIONAL CATERING CUP(ICC)とは■

世界最高のケータリング従事者の為のコンテスト。  
 2008年、National Confederation of Butchers Caterers and Cuterers(CNCT)によって設立され、2年ごとにフランスで開催されています。  
 ケータリング料理の創造性、イノベーション、専門知識が求められるグローバルなコンテストで、世界最高のケータリングに従事する料理人たちが世界各国から集まる舞台。  
 スキル、専門知識、座学、情熱の全てが兼ね備えた料理の最高峰を競う場なのです。

(\*1)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で、その完成度を競う世界大会です。

(\*2)食肉加工品全般の総称。chair(肉)+cuite(火を入れる)が語源。ハム、ソーセージ、パテ、テリーヌなどの総称で、その多くは豚肉を原料とし、鴨やジビエなどを使用することもあります。

■KOBE KITANO TERRASSE (神戸北野テラス) 店舗概要■

神戸の山・街・海を一望するロケーション、兵庫五国の自然の恵みを五感で感じる事が出来る場所。  
 兵庫、神戸を取り巻く自然や食文化の発信拠点となるレストラン。

- <所在地> 兵庫県神戸市中央区神戸港地方口一里山 (カーナビ検索: ビーナスブリッジ)  
 <電話番号> 078-894-3200 (FAX番号) 078-894-3377  
 <営業時間> 【朝食】 8:00～ 10:00(L.O) 【ランチ】 11:00～ 13:30(L.O) 【ディナー】 18:00～ 19:30(L.O)  
 <定休日> 火曜日・水曜日 (但し、朝食は無休)  
 <席数> レストラン: 36席/バーカウンター8席/ボックス席3カ所 (駐車場) 有 (40台)  
 <公式サイト> <https://www.kobekitano-t.jp/>

<このリリースに関するお問い合わせ>

広報担当/田川 TEL: 078-272-1909 FAX: 078-230-1907 E-mail: [j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp](mailto:j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp)

【広報委託: アプリール/加藤 TEL: 090-1895-8713 E-mail: [y-aprire61@plum.ocn.ne.jp](mailto:y-aprire61@plum.ocn.ne.jp)】