

「神戸北野ホテル」 オーナー／総支配人・総料理長 山口 浩 【ボキューズ・ドール 2025 フランスセレクション】

フランス・リヨンにおいて1987年より開催されている、
フランス料理の世界最高峰を選出するコンクールに

日本人初の審査員として招聘されました。

「神戸北野ホテル」オーナー/総支配人・総料理長である山口 浩（エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社【神戸市中央区】代表取締役）は、1987年より2年に一度フランス・リヨンにて開催される、フランス料理の世界一を選出するコンクールに於いてフランス代表を選出する「ボキューズ・ドール 2025 フランスセレクション インターナショナル」に、日本人初の審査員として招聘されました。フランス料理を、フランス人以外の料理人が審査するということは非常に意義のあることであり、日本においてフランス料理を目指す後進へのエールとなる貴重な機会であったと捉えています。

■「ボキューズ・ドール（Bocuse d'Or）」とは■

“現代フランス料理の父”ポール・ボキューズ氏により1987年に創設され、以降2年に一回（奇数年）開催されているフランス料理の世界的コンクール。全世界の国内予選、それに続く大陸予選（アジア・パシフィック、ヨーロッパ、ラテンアメリカ、特別出場枠）を勝ち抜いた24ヶ国の代表シェフが、世界の頂点をかけて腕を競い合います。世界中のフランス料理人が出場を願い、頂点を目指す大きな舞台であることから、「料理界のオリンピック」「美食のワールドカップ」と呼ばれています。

リヨンで開かれる本選では、5時間30分の制限時間内に、課題食材を使用したプラッターテーマ（大皿料理）とプレートテーマ（皿盛料理）の2種類の料理を仕上げます。競技は約2,000人の観客の集まるステージ上で行われ、会場内のスクリーンおよびウェブ中継により世界中の人々に見守られながら行われます。料理の味や仕上がりはもちろん、調理中の衛生状態や食材の無駄のなさ、同じチームで挑むシェフとのコミュニケーションの様子など、プロフェッショナルなシェフとしての資質も審査されます。

■創設者 ポール・ボキューズ氏■



1926年、リヨン近郊に料理人の子として生まれる。

10代から料理修業を始め、リヨンの名店「ラ・ピラミッド」にて、伝説の料理人フェルナン・ボワン氏の薫陶を受ける。

1960年、「レストラン ボキューズ」を構え、ミシュランの星を次々に獲得。

1965年以来、生前、世界で一番長く三ツ星に輝き続けている。

現代フランス料理の生みの親であり、すべての料理人にとっての憧れであり、神に近い存在とも言える。

■山口 浩コメント■～日本人として初めて審査員に任命された意義～



フランス料理の本丸フランス国内予選の審査員に、日本人として任命されたことは、非常に荣誉あることであり、日本人としてフランス料理を志したものとして大変光栄で名誉なことと感慨深く、日本におけるフランス料理界にとっても意義深いことだと考えます。日本においてフランス料理を目指す次世代の目標となれば幸いです。今回、2021年ボキューズ・ドール優勝者であり、フランス国家最優秀職人（MOF）でもあるダヴィ・ティソ氏のご厚意により、ポール・ボキューズ氏が1990年に創設したフランス・リヨンのInstitut Lyfeにて、神戸ビーフや明石鯛を通じて「日本の食文化」や「食の哲学」について講義をする機会をいただきました。食の世界は国境を越えてつながり、理解と感動を生み出すその原点を、リヨンの地で改めて感じた時間となりました。

【写真】「ボキューズ・ドール 2025 フランスセレクション」にて審査をする山口 浩

■「ボキューズ・ドール 2025 フランスセレクション」審査の様子■

<日時>2025年10月21日（現地時間）

<場所>パリ・メゾン・ド・ラ・ミュチュアリテ

限られた時間の中で、シェフたちは自らの魂を皿の上に表現し、情熱と誇りが一つの世界を創り出していました。



■山口 浩プロフィール■



1960年生まれ。国内ホテルで修業後に渡仏し、フランス・ブルゴーニュ地方の名店「ラ・コート・ドール／ルレ・ベルナール・ロワゾー」で故ベルナール・ロワゾー氏に師事し、「水のフレンチ」と呼ばれる独自の哲学を学び、1992年に「ラ・コート・ドール神戸」の開業にあたり帰国。現在は「神戸北野ホテル」のオーナー／総支配人／総料理長として、兵庫県産食材を活かしたサステナブルなガストロノミーを实践し、食文化の在り方についても多方面で活躍。「神戸北野ホテル」を次世代へと継承していく”進化の場”として位置づけ、後進の育成にも尽力している。

■「神戸北野ホテル」概要■

<取材地> 神戸市中央区山本通3丁目3番20号

<電話番号> 078-271-3711

<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>

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

【広報委託：アプリーレ／加藤 TEL：090-1895-8713 E-mail：y-aprire61@plum.ocn.ne.jp】