

日本人シェフ34年ぶりの世界一に!! 「第52回 <ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」 『ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション』関谷健一郎が優勝!!

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野 幸子)が運営する、“ジョエル・ロブション”が提案するカウンタースタイルのレストラン「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」にてシェフを務める関谷健一郎(せきや けんいちろう)が、2018年11月19日(月)にフランスにて行われた「第52回 <ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」にて、日本人として34年ぶり、史上2人目となる優勝を果たしました。

■第52回 <ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)

「第52回 <ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」は、世界的なシャンパーニュメゾン「テタンジェ社」が1967年に創設し、今年で52年の歴史を持つ由緒あるフランス料理の国際的な料理コンクールです。フランス料理界の明日を担う39歳以下のシェフの登竜門といわれる本コンクールは、6カ国で行われた予選大会を勝ち抜いた優勝者が本戦である同大会に進み、関谷健一郎は世界一の栄誉に輝きました。本コンクールは、2週間前に受け取る一般テーマと、大会前日に法廷執行官立ち会いのもと、くじで決定される課題ルセットをコンクール当日に5時間で完成させるという難易度の高いものでした。

これまでの受賞者の中には1970年のジョエル・ロブション氏など、類まれなるシェフらが名を連ねている、この国際コンクールにおいて関谷健一郎は日本人として34年ぶり、史上2人目となる優勝を果たしました。



■ 関谷健一郎受賞コメント

かつてジョエル・ロブション氏も優勝した歴史と権威のあるコンクールで良い成績をおさめることが出来て、大変光栄に思っております。また、今日まで私を技術的に、また精神的にも成長させ、支えてくださった皆様への感謝の気持ちでいっぱいです。

この経験を生かし、今後も全てのお客様にご満足頂けるような料理を創り出して行きたいと思っております。

関谷 健一郎 プロフィール

1979年千葉県生まれ。専門学校卒業後、ホテルでの経験を経て、2002年に渡仏。
2006年よりパリにあるラトリエドゥ ジョエル・ロブションに勤務。弱冠26歳の若さでロブション氏の推挙によりスーシェフに抜擢される。
2010年より東京・六本木のラトリエドゥ ジョエル・ロブションのシェフに就任。

「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」について



2003年に「ラトリエドゥ ジョエル ロブション」の第1号店として世界に先駆けて、東京・六本木ヒルズにオープン。“ジョエル・ロブション”が提案するカウンタースタイルのフレンチレストラン。オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に供される料理をロングカウンターで楽しめる。URL : <https://www.robuchon.jp/latelier>
所在地: 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F

