

## ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄 シラカチ マネージャー・山本文太 サービス技術を競う世界大会「チャンピオン・デュ・モンド・メートルドテル杯」で3位受賞 ～世界基準のレストランサービスに認定～

ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄（総支配人：野口弘子）、シラカチマネージャーを務める山本文太（やまもとぶんた）が、2019年12月2日に開催された、世界各国の高級レストランやホテルの給仕たちがテーブルサービスの技術を競う世界大会「チャンピオン・デュ・モンド・メートルドテル」に日本代表として出場し、3位を受賞しました。



受賞者 山本文太



審査の様子

国家資格が存在するレストランサービスの技量世界一を決定する当大会は、食器の伝統、フランスのサービス保護を目指す協会が運営し、フランスのポルドーで開催されました。世界12ヶ国17名がエントリーし、抽選で順番とアシスタントのコミ・ド・ランとの組み合わせが決められた後、「テーブルセッティング」「チキンのカーヴィング」「デザートフロンベ」「オーダーテイク」で審査が行われました。

### <テーブルセッティング>

テーブルセッティングでは、30分で各コンセプトを持ちながら進めます。大枠のテーマである「メートルドテルの歴史」に沿い、日本チームは、グラスや飾り皿、ナプキンにはフランスの伝統を重んじたクラシックでシンメトリー、目線の高さを越えないデコレーションを施し、さらに日本の左右非対称である美の感性、竹を使った細工、ふすまを連想させるような格子柄のテーブルクロス、晴れの日に対応しい水引きなど日本の文化を取り入れたテーブルセッティングを披露しました。

### <チキンのカーヴィング>

チキンのカーヴィングでは、準備されていたシャブリ白ワインに合わせる相性と飲み方の提案、温かくバターを使ったクリーミーなソースに対して、冷たくキリリとした温度よりもややふくらみやまろやかさを感じる高めの温度に、若い白ワインに複雑さを持たせるために空気接触を促すデキャンター・ジュをして提供。冷めないように丁寧に早く取り分けたチキンと一緒に、シャブリとの相性を強く結びつける塩を日本から3種類提供しました。

## <デザートフランチ>

デザートフランチでは、クリエイティブな発想を問われ、秋の食材イチジクと蒲萄を使用し色々なスパイスを煮込み提供。ナチュラルな食材だけにこだわり、砂糖も精製されたグラニュー糖ではなくはちみつや花の蜜から採取できる糖を用意しました。いちじくに味が入るまでの待ち時間には、フロマージュブランと数種類のハーブからお客様の好みをお伺いアヴァンデセールを提供し、全て選手自身のレシピで戦いました。

## <オーダーテイク>

オーダーテイクでは、8名のお客様に対してプロトコルを尊重しながらおすすめをサジェスチョン。食前酒から始まりお客様に好みを伺った後、食事のアップセルとそれに合わせたドリンクとその相性、理由を説明します。食材の季節に関する質問に答えながらお客様のレストランの流れをエスコートし、全体を通してコミュニケーション能力、スピードや現場での感覚や感性、知識やエレガントさなど総合力を評価されました。

## <受賞者コメント>

### シラカチ マネージャー山本文太（やまもとぶんた）

非常に名誉なことで、周りの支えがあったからただけの賞だと思っています。慢心せずに今後も精進していきたいです。

#### ・自身にとってのサービスとは

難しくないシンプルな気持ちの表現

#### ・今後の野望、目標

サービス業界の底上げ、世界に誇れる日本のおもてなしの繁栄

#### ・経歴

静岡県出身。JR東海ホテルズ、ハイアットリージェンシー箱根リゾート&スパを経て現職に至る。

#### ・過去の受賞歴

第44回技能五輪全国大会2位、2007年ユニバーサル技能五輪国際大会敢闘賞、第29回技能グランプリ優勝、内閣総理大臣賞



マネージャー 山本文太