

報道関係各位

世界のシェフの登竜門「第49回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン2015」 タワーズレストラン「クーカーニョ」武智大輔が初優勝

2015年11月23日、パリ開催の世界大会に日本代表として出場決定

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：野々部孝司)のタワーズレストラン「クーカーニョ」調理チーフ 武智大輔(たけち だいすけ)が、2015年9月8日(火)に開催された「第49回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン2015」にて優勝いたしました。2015年11月23日(月)には、パリで開催される「コンクール・アンテルナショナル」に日本代表として出場し、世界に挑みます。



「ル・テタンジェ国際料理賞コンクール」は、49年の歴史がある、フランス料理のシェフの登竜門として名高いコンクールです。

権威ある料理コンクールのひとつとして世界的に知られており、歴代の優勝者にはジョエル・ロブション氏をはじめとする有名シェフも名を連ねています。また、「毎年定期的に開催し続けていて、かつ国際料理コンクールに直結した日本で唯一のフランス料理コンクール」として、高く評価されています。

全国48名の応募者の中から書類選考を通過した8名が実技選考に臨み、5時間という限られた時間の中で、書類選考に提出した若鶏を使用したオリジナル・ルセットに加え、当日発表された課題ルセット「茄子のセルビア風」を調理。日本を代表するホテルやレストランの料理長が実技審査の選考委員を務める緊張感の中、3年連続決勝進出、3回目のチャレンジにて、武智大輔は念願の初優勝を果たすことができました。

今後は、2015年11月23日にフランス・パリにて開催される世界大会「コンクール・アンテルナショナル」に日本代表として出場し、フランス(アンドール公国、モナコ公国を含む)・スイス・ベルギー・ルクセンブルク・オランダ・イギリスの代表とともに、その腕を競います。

※企画の詳細は次ページをご参照ください。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報／西澤、水野、川島、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)
E-mail: 取材窓口 水野 g.mizuno@tokyuhotels.co.jp URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルは ISO14001 認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

添付資料① プロフィール

武智 大輔 Daisuke TAKECHI (タワーズレストラン調理 チーフ)

1976年 愛媛県生まれ 大阪辻調理師専門学校卒業。

大家族の中で育ち、家族の食卓ではいつも味見係りをしていたことをきっかけに料理の道をめざす。上京後、セルリアンタワー東急ホテル開業時に入社し、総料理長の福田順彦に師事。メインキッチンを中心にレストランでの業務をしながら、多くのコンテストに果敢にチャレンジ。日々練習を重ね、上位入賞を果たすまでになる。

「自分は天才ではないので、いつも料理を作るときは糺余曲折、悩み抜いています。

しかし、この悩みから生み出すからこそシンプルでストレート、ほっとする料理を提案していきたいと思っています。」これからは後輩のサポートをしながら、「クーカーニョ」を訪れてくださるお客様に、喜んでいただける料理をつくることに邁進したいと今後の夢を語る。



添付資料② 施設概要

【タワーズレストラン 「クーカーニョ】 40F ご予約・お問い合わせ 03-3476-3404 (直通) 03-3476-3000 (代表)

ランチ 11:30~15:00 (14:00L.O.) ディナー 17:30~22:30 (21:00 L.O.) 席数 68席 内個室 2室 (6~12名さま) 定休日 無休

「クーカーニョ」の名前の由来はプロヴァンスに伝わる言葉で“桃源郷”フランス語で「ペイ・ド・コカーニュ」(宝の国、うまし国)の意味にあたります。その名の通り、旬の息吹を存分に感じることが出来るプロヴァンス料理のレストランです。ランチタイムには陽光があふれる中で、ディナータイムにはきらめく星空を感じながら、美味しいお料理を格式ある中にも優雅なサービスでお楽しみいただけます。ワインリストもお料理にあわせて豊富にご用意、ソムリエが好みやシチュエーションにあわせてご提案いたします。

