

2019年12月19日

世界中のシェフが集結 シャルキュトリの技と味を競う 世界大会での快挙！
「パテ・クルート世界選手権 2019」セルリアンタワー東急ホテル 塚本治 優勝
12月2日(月) フランス・リヨンにて開催 史上初！日本拠点シェフとして初優勝！

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明)のシェフ塚本治が、日本シャルキュトリ協会(東京都千代田区：会長 Christophe PAUCOD[Lugdunum Bouchon Lyonnais 代表取締役])によりアジア代表として送り出された「パテ・クルート世界選手権 2019」にて初優勝を飾りました。日本を拠点に活動するシェフとしては初の受賞、塚本自身は2度目の世界大会への挑戦で果たした快挙となります。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/coucagno/plan/57639/index.html>

「パテ・クルート」はフレンチガストロミーを象徴する伝統的なシャルキュトリ(食肉加工品全般の総称)にもかかわらず、工業製品流通により長い間その価値が見失われてきました。しかしながら高度な技術が必要とされるフランス料理を象徴する料理であるとフランス本国で見直され、その技術と味を競うコンクール「パテ・クルート世界選手権」が2009年に発足しました。当選手権はフランスでも権威のある大会として本年度で11回目を迎えました。

この大会に先立ちアジア代表選出のため、日本シャルキュトリ協会主催「第5回パテ・クルート選手権アジア大会決勝」が、2019年10月2日、フランス共和国大使公邸にて開催されました。ファイナリスト12名の決戦でこれを勝ち抜いた塚本治と左近陽平が、代表選手として今回の世界大会に挑みました。フランスの古典的冷製料理として知られる「パテ・クルート」は、材料や段取りなどの準備段階、型に詰めていく作業、火入れなど全ての行程で完璧な計算と技法が問われるため、フランス料理人としての総合力や細部に渡る基本的なスキルが求められる料理です。クルート(生地)をしっかり焼き上げながら、ファルス(詰め物)はしっかりと食感に仕上げることを求められ、表面と中身を相反する食感と状態を保ちながら仕上げていくテクニックが必要。さらに切り分けたときのバランスの美しさを表現することも求められ、難易度が高い上、多くの手間隙を要する料理です。

今大会ではこの難易度の高い料理の腕を競うために世界中から13名の選手が決勝にエントリー。フランス料理界の名シェフや有識者など錚々たる審査員が名を連ね、例年にも増してハイレベルな審査となりました。その厳選なる目と舌による最終的な判定において、塚本のパテ・クルートが味わい、火入れ、ビジュアル、全体のバランスで最高得点を獲得いたしました。

日本を拠点に活動する、日本人のシェフが受賞した初快挙ということもあり、現地フランスでは既にセンセーショナルなニュースとして発信されています。今回の栄誉ある結果を機に、日本シャルキュトリ協会とセルリアンタワー東急ホテルでは、日本におけるシャルキュトリの魅力発信やフランス料理の技術向上に寄与するべく、引き続き努めてまいります。

【パテ・クルート世界選手権 2019 開催実績】

大会名称：パテ・クルート世界選手権 2019 (フランス語名「la Finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte 2019」)

実施日：2019年12月2日(月)

会場：フランス・リヨン Restaurant Selcius <https://www.selcius.fr/>

審査方法：試食審査会 ・パテ(全体)のビジュアル/パテ(カット)ビジュアル/ジュレ(ゼリー状の調理法)の味/クルートの味、
火入れの状態、全体の味(バランス、ファルスの味)

決勝出場者数：13名(内日本拠点選手2名)

審査員数：審査委員長1名 審査委員24名 ※審査員の名前は別紙参照

※本リリースは、日本シャルキュトリ協会、セルリアンタワー東急ホテルによる共同リリースです。重複して配信される場合がございますが、あらかじめご了承ください。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

■日本シャルキュトリ協会(ACFJ: Association de la Charcuterie Française au Japon)

事務局/森由美子 E-mail: info@charcuterie.jp TEL: 03-5615-8068 FAX: 03-5615-8178

URL: <http://www.charcuterie.jp/>

■セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝/西澤、川島、三浦、猪鼻、齋藤 TEL: 03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769(直通)

取材窓口 川島 E-mail: t.kawashima@tokyuhotels.co.jp / URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>

「パテ・クルート世界選手権 2019 」セルリアンタワー東急ホテル 塚本治 優勝

★パテ・クルート世界選手権 2019 審査員一覧★

審査委員長

Le chef René MEILLEUR (HOTEL RESTAURANT LA BOUITTE - SAVOIE***)

審査委員

Gabriel Paillason, MOF pâtissier et MOF glacier
Daniel Leron, MOF cuisinier
Bernard Leprince, MOF cuisinier
Christophe Roure, MOF cuisinier
Alain Le Cossec, MOF cuisinier
Jérôme De Oliveira, pâtissier, Champion du Monde de Pâtisserie 2009
Valérie Cristina, chef
Karen Torosyan, chef étoilé et Champion du Monde de Pâté-Croûte 2015
Daniel Gobet, Champion du Monde de Pâté-Croûte 2018
Frédéric Vardon, chef étoilé
Vincent Guerlais, chef pâtissier et chocolatier, Président Relais Desserts
Christophe Paucod, cuisinier étoilé à Tokyo
Gilles Verot, Charcutier, Vice-Champion du Monde de Pâté-Croûte 2010
Sébastien Bouillet, chef pâtissier et chocolatier
Amandine Chaignot, Chef
Odile Mattei, journaliste gastronomie
Luc Dubanchet, fondateur d'Omnivore
Frédéric Berthod, chef cuisinier
Frédéric Côte, chef cuisinier
Stéphane Durand-Souffland – Journaliste Gastronomie
Vincent Ferniot, journaliste gastronomie
Olivier Ginon, PDG GL Events
Michel Chapoutier, vigneron de la Vallée du Rhône
Mathilde Chapoutier, Directrice Commercial du Groupe



© Championnat du Monde de Pâté-Croûte



★日本シャルキュトリ協会とは★ 公式サイト：URL <http://charcuterie.jp/>

【協会概要】

シャルキュトリとはフランス語で食肉加工品を意味し、ワイン、チーズと並んで、フランスの食文化の根幹をなすものです。豊かなフランスの食文化をフランスシャルキュトリを通じて正しく紹介し、フランス本国との食文化交流を深めることを目的として活動しています。

2013（平成 25）年 4 月設立。

【日本シャルキュトリ協会による「パテ・クルート世界選手権アジア大会」について】

シャルキュトリの中でも特にプロによる高度なテクニックが必要とされるのが「パテ・クルート」です。日本シャルキュトリ協会では 2015 年から「パテ・クルート世界選手権アジア大会」を開催しております。

世界一の「パテ・クルート」を決める世界選手権がフランスで毎年 12 月、2009 年から開催されています。日本で開催されるアジア大会はその出場権をかけてのコンクールでフランス本国から MOF^{*1} シェフを審査委員長に招き、フランス人と日本人で構成された審査委員により厳正な試食審査が行われます。年々参加者が増え本年度は全国の有名ホテルや各都市のレストランのシェフを中心に 70 人を超える応募となりました。

7 月 16 日に行われた第一次審査の結果 12 名のファイナリストが選出されました。5 周年を迎えたアジア大会決勝はフランス大使公邸で 10 月 2 日に開催されました。本年度は MOF シェフ アルノー・ニコラ氏を審査委員長、日本ホテル株式会社 特別顧問 統括名誉総料理長中村 勝宏氏、レストランパッション オーナーシェフ アンドレ・パッション氏を特別審査員に迎え、フランス料理界を代表するフランス人、日本人それぞれ 7 名ずつで構成された審査委員会による厳正な試食審査が執り行われました。在日フランス大使館 経済部農務参事官 マリー＝エレヌ・ルエナフ氏が執達吏を務め、表彰式にて審査結果が発表されました。



写真上下：本年のアジア大会の様子

日本人選手の技量の飛躍的な進歩を考慮して、フランス本国の大会運営本部が、本年度はアジア地区から上位 2 名にも出場権を授与することを決定。優勝の塚本治選手とともに第 2 位の左近陽平選手（びわ湖大津プリンスホテル・ボーセジュール<滋賀県>）も世界選手権に出場いたしました。

※1 MOF：国家最優秀職人賞（Meilleur Ouvrier de France）。フランス文化の最も優れた継承者たるにふさわしい高度の技術を持つ職人に授与される称号。

★クリストフ・ポコ コメント

日本シャルキュトリ協会 会長 クリストフ・ポコ（「パテ・クルート世界選手権 2019」世界決勝 審査員）

本年度の世界選手権は全体的にレベルが高かった。特に6位までの作品は素晴らしかった。優勝した塚本選手と2位のDETROZ-GABERT選手（Les Cocottes de Christian Constant /France）との採点差はわずか6点。塚本選手の優勝の決め手は味付け、ファルスの色、生地の仕上がりがしっかりしていてシンプルでエレガントだったこと。味や構成が複雑すぎる作品は選ばれなかった。フランスでは多くのメディアがこの大会を注目した。日本でも同様にメディアの注目度が高まることを期待したい。今年のプロの世界選手権の前に料理学校の生徒たちのコンクールもあったが日本でも料理学校の生徒を対象にコンクールを行うのもパテ・クルートの普及によいかも知れない。また70点の応募をいただいた第一次審査はレシピと写真で決まったが、来年は試食を加えてみてはどうかと思う。

★塚本 治 コメント

まだまだ未熟者の私でございますが、「パテ・クルート世界選手権 2019」で優勝し、世界一になることができ大変光栄に思っております。また私を技術的にも精神的にも支えてくださった皆さまへの感謝の気持ちでいっぱいです。

これからはこの経験を活かして、自分自身のさらなるスキルアップとともに、後進の指導育成に力を注ぎ、セルリアンタワー東急ホテル、並びにフランス料理の発展に貢献していきたいと思っております。

★塚本治（つかもと・おさむ）プロフィール タワーズレストラン「クーカーニョ」シェフ

1998年、武蔵野調理師専門学校卒業。

2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業とともに総料理長 福田順彦に師事。メインキッチンにて宴会や婚礼の調理に関わり、その後ガーデンキッチン「かるめら」にてレストラン部門を経験。日常業務とともに、総料理長が講師を務める料理教室のアシスタントなど様々な業務に携わってきた。

2018年、現在の職場であるタワーズレストラン「クーカーニョ」に異動。

同年、アシスタントシェフに昇格。スーシェフとして調理場内の運営を司るほか、日々後輩の育成にもあたっている。

自身の技術向上のために研鑽を積み、多くのコンテストや大会にも果敢にチャレンジし受賞を重ねているがここ数年は、パテ・クルートの精度の向上に注力。紆余曲折を重ねながら今回の世界選手権優勝を見据えて日々鍛錬してきた。

料理人を目指したきっかけは

「弟に食事をよく作っていました。そのときに作った料理を、弟が笑顔で美味しくそうに食べる姿を見て料理人になりたいと思いました」

「音楽や美術が好きで、何か表現をする仕事に就きたいと思っていました」と語る。



<主な受賞歴>

2010年 第14回FFCCコンクール メートル キュイジニエ ド フランス“ジャン・シリジヤール杯”入賞

2012年 第6回エスコフィエ・フランス料理コンクール 準優勝

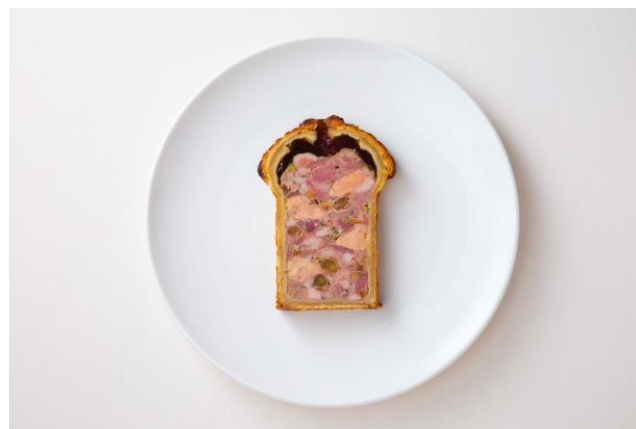
2015年 第1回パテ・クルート世界選手権 アジア大会決勝 準優勝

2016年 第2回パテ・クルート世界選手権 アジア大会決勝 準優勝

2017年 第3回パテ・クルート世界選手権 アジア大会決勝 優勝

2017年 パテ・クルート世界選手権 2017 世界決勝 審査員特別賞

2019年 パテ・クルート世界選手権 2019 世界決勝 優勝



塚本治「アジア大会」エントリー作品