



報道関係者各位

2018年11月27日

ハイアット ホテルズ アンド リゾーツ

若手シェフ育成を目的とした料理コンペティション 「THE GOOD TASTE SERIES」アジア太平洋地区決勝戦を香港で開催 ～地区予選を勝ち抜いた6名が腕を競う～

ハイアットは、世界各地のハイアットグループで働くシェフを対象とした料理コンペティション「ザ・グッド テイスト シリーズ (THE GOOD TASTE SERIES)」を開催し、アジア太平洋地区の予選大会を勝ち抜いてきた6名が、11月12日(月)香港で開催された同地区決勝大会で競い合いました。本大会で優勝したのは、グランド ハイアット ソウルのセボン・オ (Sebong Oh) 氏。第2位に入賞したパーク ハイアット 杭州のリリー・リユー (Lily Liu) 氏とともに、来年初頭に開催される「THE GOOD TASTE SERIES」のグローバル決勝戦におけるアジア太平洋地区の代表者として出場が決定しました。



(左)第2位:リリー・リユー氏 (中)審査員アンドレアス・スタルダー (右)優勝者:セボン・オ氏

今回で第5回目となる本コンペティションは、北米地区で始まり、今やアジア太平洋、南北アメリカ、ヨーロッパ、中東、アフリカにあるハイアットグループのホテルのシェフたちが参加するグローバル規模のプログラムへと成長しました。「THE GOOD TASTE SERIES」は、ハイアットグループで働くシェフの才能を育成するため、シェフ パルティからエグゼクティブ スーシェフまで、レベルにかかわらずあらゆるシェフがその技を披露できる機会を提供するものです。

アジア太平洋地区料飲オペレーション&プロダクト開発担当シニアヴァイスプレジデントのアンドレアス・スタルダー (Andreas Stalder) は、「ハイアットは、料飲部門におけるリーダー的存在として常に高い評価を受けて参りました。私たちの成功の秘訣は、ハイアットのシェフたちの才能を伸ばし、その能力が認められる環境を育み、知識を互いに共有し、協力し合うことのできる刺激的な場を提供することです。また、アジア太平洋地区で開催するのは今年で2年目ですが、シェフたちがますますこの機会を心待ちにし、さらに力を入れるようになっていることを、非

常に嬉しく思います。今年の大会に参加した女性シェフの数は昨年の4倍近くに増えました。将来が期待されるシェフたちの創造力や情熱に触れ、また多様な調理方法を用い、彼らの育ってきた文化的背景に影響された料理に、非常に刺激を受けました。」と述べています。

今年の「THE GOOD TASTE SERIES」には68のハイアットホテルから340名のシェフが出演し、アジア太平洋地区決勝戦で各地区の代表を目指して競い合った結果、中国、東南アジア、オーストラリア、韓国、日本・ミクロネシアからハイアットリージェンシー 京都の奥田壮太郎、アンダーズ シンガポールのジョゼフィン・ローク (Josephine Loke)、グランドハイアット ソウルのセボン・オ (Sebong Oh)、グランドハイアット 台北のジェイソン・ホー (Jason Ho)、パークハイアット 杭州のリリー・リユー (Lily Liu)、ハイアットリージェンシー パースのウオンテ・ペク (Woontae Baek) の6名が選出されました。

これらの選出者にはアジア太平洋地区の決勝戦前日の夜、今回の料理に使用する食材(鹿肉、ヨーロツパアカザエビ、ポルチャーニ、コールラビ)が入った謎のブラックボックスが渡されました。また、中国江西省にある有機認証を受けた農園「Ecofarm」から供給された野菜や果物も提供されました。決勝戦では、数時間の制限時間内で冷たい料理と温かい料理の技を競いました。

審査員は、アジア太平洋地域の有名シェフであるマルガリータ・フォレス (Margarita Forés) 氏、ヴィッキー・ラウ (Vicky Lau) 氏、ブルーノ・メナール (Bruno Menard) 氏、デーヴ・ピント (Dave Pynt) 氏、ステファン・スティラー (Stefan Stiller) 氏、そして料理評論家のドン・ケピン氏 (Dong Keping)、スーザン・ジュン (Susan Jung) 氏、ミッフィー・リグビー (Myffy Rigby) 氏が務めました。料理の試食に際しては審査員が専門家としての意見と評価を、6名の決勝戦出場者に伝えました。

審査員の採点結果により、「蒸したアカザエビとゆずソース、フルーツのゼリー、ビーツのチュイル、ローストしたポルチャーニ、ブロッコリーのピューレ」と「鹿肉のブルコギマリネ、コチュジャンを使ったポテトコロケ、ニンジンとショウガのピューレ、韓国の煮込みコールラビ、アスパラガスのピクルス、ライムを使ったヨークシャープディング」の2皿を作り上げたセボンシェフが優勝に選ばれました。また、第2位に輝いたのはリリーシェフで、彼女が生み出した冷たい料理「アカザエビと甲殻類のゼリー、パセリのマヨネーズ、コールラビ」と温かい料理「ゆっくりと火を通した鹿ロース肉とライスのマントル、ポルチャーニのラビオリ、オイスターソースを使った野菜」は審査員に感銘を与えました。

優勝したセボン・オ氏は、「今回の大会を通じて各国から集まった出場者とともに自らを高める機会をいただけましたことを、心より感謝申し上げます。THE GOOD TASTE SERIES を通じて、自分が達成できることは何なのかを学びました。グローバル決勝戦への出場をとっても楽しみにしています。決勝戦では、アジアのスピリットをさらに取り入れた作品を生み出したいと思っています」と述べました。

第2位となったリリー・リユー氏は、「THE GOOD TASTE SERIES は、ハイアットが熟練のシェフを育成し、彼らの成長をサポートする素晴らしい機会だと思います。今回の大会を通して多くを学びましたし、ここで学んだことは、シェフとして腕を磨いていく上できつと役に立つと感じています」と述べました。

セボン・オ (Sebong Oh) 氏とリリー・リユー (Lily Liu) 氏は、2019年の第1四半期にシンガポールで開催される「THE GOOD TASTE SERIES」のグローバル決勝戦で、南北アメリカ、ヨーロツパ、中東、アフリカのハイアットホテルから出場する4名のシェフと競い合います。

* 本リリースでは、ハイアット ホテルズ コーポレーションとその関連会社のひとつまたは複数を参照するために、「ハイアット」の名称を便宜的に使用しています。

ハイアット ホテルズ コーポレーションについて

ハイアット ホテルズ コーポレーション(本社:米国イリノイ州シカゴ)は、14 のプレミアブランドを展開している世界有数のホスピタリティ企業です。2018年9月30日現在、世界6大陸の55カ国で750軒以上の施設を運営しています。ハイアットの信念「思いやりの心で相手の“最高”を導き出す」に基づいたビジネス決定や成長戦略によって、最も良い人材を惹きつけ、お客様との信頼関係を構築し、株主のための企業価値を創造することを目的としています。ハイアットの関連会社は世界中でパーク ハイアット(Park Hyatt)、ミラバル(Miraval)、グランド ハイアット(Grand Hyatt)、ハイアット リージェンシー(Hyatt Regency)、ハイアット(Hyatt)、アンダーズ(Andaz)、ハイアット セントリック(Hyatt Centric)、アンバウンド コレクション by Hyatt (The Unbound Collection by Hyatt)、ハイアット プレイス(Hyatt Place)、ハイアット ハウス(Hyatt House)、ハイアット ジーヴァ(Hyatt Ziva)、ハイアット ジラーラ(Hyatt Zilara)、ハイアット レジデンス クラブ(Hyatt Residence Club)、エクスヘイル(Exhale)などのブランドのもと、ホテル、リゾート、レジデンス、タイムシェア型のリゾート・オーナーシップ施設、フィットネス&スパ施設の開発、所有、運営、管理、フランチャイズ展開、ライセンス契約、サービス提供を行っています。詳しくは www.hyatt.com をご覧ください。

将来予測に関する記述について

本プレスリリースに含まれる記述で歴史的事実でないものは、1995年米国私募証券訴訟改革法(Private Securities Litigation Reform Act of 1995)が定める「将来予測に関する記述」(Forward-Looking Statement)に該当します。かかる記述は、当社の計画、戦略、財務実績、将来見通しもしくは将来事象に関する記述を含み、また予測困難な既知もしくは未知のリスクに関わります。このため、当社の実際の成果や業績は、将来予測に関する記述に明示または暗示されている内容と大きく異なる場合があります。かかる記述の文中にある「かもしれない(may)」、「可能性がある(could)」、「期待する(expect)」、「意向である(intend)」、「計画している(plan)」、「求める(seek)」、「予想する(anticipate)」、「考えている(believe)」、「予測する(estimate)」、「予想する(predict)」、「潜在的(potential)」、「続ける(continue)」、「あり得る(likely)」、「するつもりである(will)」、「するかもしれない(would)」その他これらに類する単語や類似の表現、又はその否定形の使用によって、当該文章が「将来予測に関する記述」であると判断できることがあります。「将来予測に関する記述」は、当社及び当社の経営陣によってその内容が妥当であると判断されていながらも、必然的に不確かな性質の予測及び前提に基づくものです。現在の期待と実際の結果との間に大きな相違をもたらしうる要因としては、現在の景気低迷の落ち込み度合いとその継続期間、当事業や旅行・レジャー業界における消費水準と顧客の信頼、客室稼働率や平均宿泊料金の低下、第三者の資産所有者やフランチャイズ加盟者もしくはホスピタリティ事業パートナー等の財務状況及びこれら当事者と当社との関係、第三者の所有者や加盟店または開発パートナーが現在の業務や成長計画を実施するために必要な資金にアクセスできない可能性、が挙げられます。将来的な買収及び処分並びに新たなブランドコンセプト導入に伴うリスク、当社が事業を行う業界や市場における競争環境の変化、資本市場の一般的な価格変動や当社の資本市場へのアクセス力等々が含まれます。かかるリスク及び不確定要素については、米国証券取引委員会に提出されている各種報告書(書式10-Kによる年次報告書を含む)において、より完全に記載されています。本プレスリリースの配信日現在において発表された将来予測に関する記述に過度に依拠されることのないようご注意ください。当社は、適用法令によって義務付けられる場合を除き、実際の結果、新たな情報、将来の事象、前提条件の変化、その他将来予測に関する記述に影響を及ぼす要素の変化を、かかる記述に反映させるように将来予測に関する記述を公的に更新する義務を負いません。仮に、当社が将来予測に関する記述の1つ

または複数について更新した場合であっても、そのことから、その後、かかる記述又は他の将来予測に関する記述に関してさらなる更新がなされることを意味するものではありません。

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

ハイアット ホテルズ アンド リゾーツ広報事務局(共同ピーアール内)

加守田、村上

TEL: 03 3571 5326 FAX: 03 3574 0316 Email : hyattjapanpr@kyodo-pr.co.jp