

日本ラ・シェーナ・デ・ロティスール協会 国際ヤングシェフコンクール 2013 日本代表選考会 決勝 開催報告

日本ラ・シェーナ・デ・ロティスール協会日本本部主催の「国際ヤングシェフコンクール 2013 日本代表選考会」が開催されました。第一次の書類審査には、全国各地から 29 名の応募があり、7 月 5 日に服部栄養専門学校にて行われた厳正なる書類審査の結果、7 月 29 日の決勝戦に 12 名の選手が進出しました。決勝の結果、下記の選手が各賞に輝きましたことを報告いたします。開催にあたりまして、ご協賛いただいた皆様には心より御礼申し上げます。

総合優勝 福田和音 (グリル&スイーツカフェ スクール)
第 2 位 松尾睦 (ロイヤルホテル)
第 3 位 近藤直樹 (セルリアンタワー東急ホテル)
試食部門優勝 原 一祥 (ロイヤルパークホテル)



参加した選手 12 名と
コンクール実行委員 (集合写真)

【国際ヤングシェフコンクール 2013 日本代表選考会 決勝】開催概要

○日 時

2013 年 7 月 29 日 (月) 07 : 00 ~ 20 : 00

○場 所

服部栄養専門学校 (実技) / セルリアンタワー東急ホテル (表彰式)

○審査方法と競技方法

国際的本部の料理コンクールの審査マニュアルに基づき、調理中の諸動作、完成料理の味付け、盛り付け、オリジナリティを審査員が採点。競技はブラックボックス内に用意された使用しなければならない食材 (カジキ、仔牛、カシス) とその他の副食材、調味料を使用して、メニュー作成と調理合わせて 4 時間で 4 名分の前菜、メイン、デザートを完成させる。

○運営委員

国際本部理事 巻波宰平

コンテスト委員長 服部幸應

試食委員 福田耕治/本多通宏/空閑晴美/福田順彦/善養寺明/中宇祢満也/飯村功

キッチン審査委員及び管理者 服部学園調理技術教授 4名

運営ディレクター 引地正修

○特別協賛/服部学園

○協賛企業

株式会社相沢

小川クリニック綱島

グランドデュークス株式会社

医療法人社団荘和会

株式会社都市環境企画

八和産業株式会社

株式会社ベーシックシステム

株式会社正木牧場

堺刀司

宮崎製作所

○協賛個人

堺 正章

小坂 敬

谷川陽子

中澤昭三郎

本多通宏

巻波宰平

福田耕治

○製品協賛

株式会社大山

株式会社亀本商店

BERRY BROs. & RUDD

ルヴェール



優勝した福田氏の料理