


S. PELLEGRINO
YOUNG CHEF 2016

2016年2月5日

**若手料理人世界一を決定する国際料理コンクール
「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2016」開催決定**

最終決戦は、「サンペレグリーノ」のお膝元イタリア・ミラノで開催！

世界中の美食家に愛されているファインダイニングウォーター「サンペレグリーノ」を世界130カ国以上で販売しているサンペレグリーノ社(本社：イタリア・ミラノ、CEO：ステファノ・アゴスティーニ)は、30歳以下の若手料理人の世界一を決める国際料理コンクールを初開催した2015年に続き、2016年も開催することを決定致しました。次世代を担う世界中の才能ある若手料理人を支援することが本プロジェクトの目的です。日本における地区大会は同じネスレグループである、ネスレ日本株式会社(本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長兼CEO：高岡浩三)が主催者となり、企画・運営を行います。

世界中から3,000人以上の応募者が集まり、大規模なプロジェクトとなった「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2015」。その成功に続き、サンペレグリーノ社はイタリアの味覚とファインダイニングのアンバサダーとして、今年も世界のベストヤングシェフを選び出すグローバルな人材スカウトプロジェクト「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2016」を開催します。

本プロジェクトでは、世界を20の地区に分け、全世界100名以上のトップシェフからなる審査員によって各地区を代表する20名のファイナリストが選出されます。20名のファイナリストは『メンターシェフ』の支援を得ながら、国際的に著名なシェフが審査員を務める最終選考に挑みます。このユニークなプロジェクトは、才能ある若者を支援するというサンペレグリーノ社の取り組みに則ったものです。応募は、2016年1月から www.finedininglovers.com にて受け付けを行っています。




S. PELLEGRINO
YOUNG CHEF 2016



2015年の大会優勝者であるアイルランドのマーク・モリアーティ氏は、自身の貴重な経験を振り返り、「私の名前が『サンペレグリーノ ヤングシェフ 2015』として呼ばれたとき、大いに喜び、誇りに感じました。優勝するまでの過程は、生涯忘れられない記憶となるでしょう。多くの偉大なるシェフと出会えたこと、そして『サンペレグリーノ ヤングシェフ 2015』のタイトルが、私のキャリアを素晴らしいものにしてくれました。」とコメントしています。

また「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2016」では、最終審査を務める新しい審査員団を迎え入れます。『7賢人』と呼ばれるこの審査員団が、世界で最も才能のある若手料理人を決定します。この審査員団は、デイビッド・ヒッグス氏 (David Higgs)、カルロ・クラッコ氏 (Carlo Cracco)、ガガン・アナンド氏 (Gaggan Anand)、エレナ・アルザック氏 (Elena Arzak)、マウロ・コラグレコ氏 (Mauro Colagreco)、ワイリー・ドゥフレーン氏 (Wylie Dufresne)、ロベルタ・サッドブラック氏 (Roberta Sudbrack) という世界で最も名高いシェフたちで構成されます。



S. PELLEGRINO

YOUNG CHEF 2016

「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2016」審査の流れ



オンライン申し込み(1月1日~3月31日)

本コンクールへの参加のチャンスは、世界中の若手料理人に開かれています。「サンペレグリーノ」と「アクアパンナ」が支援する美食家向けオンラインマガジン「Fine Dining Lovers」(www.finedininglovers.com)に、自身のシグネチャーディッシュの写真とレシピを登録。応募者は、30歳以下かつ最低1年以上レストランで働いた経験のあるシェフ、スーシェフ、部門シェフに限られます。(応募は英語のみ。)



地区大会への挑戦者の選出(4月1日~4月30日)

すべての参加者を、勤務地によって20の地区に分類。参加者が応募した一皿を、ALMA(ローマに拠点を置く国際的なイタリア料理学校)のメンバーで構成される審査員団が、「素材」「技術」「才能」「美しさ」「メッセージ性」の5つの基準に従って審査します。全世界20の地区ごとに、それぞれ10名のファイナリストを選出します。

【素材】	品質、新鮮さ、ユニークさにおいて、市場で手に入る最良の素材を選択しているか。
【技術】	素材を適切に取り扱うことで、その素材が持つ本質を引き出す料理に変化させているか。
【才能】	味と見た目の完璧なバランスを維持しつつ、創造性や個性を発揮しながらこれまでにない未知の領域に挑んでいるか。
【美しさ】	料理のプレゼンテーションも重要な指標の一つ。
【メッセージ性】	料理やビジョンを通じて、明確なメッセージを伝えているか。



地区大会の開催(5月1日~8月15日)

分類された20の地区ごとに、10名のファイナリストで競い合う地区大会を開催。著名なシェフで構成される審査員団が、各ファイナリストのシグネチャーディッシュを審査します。審査員は5つの評価基準に従い、地区代表者を決定します。日本の地区大会では、「NARISAWA」の成澤由浩シェフ、「日本料理 龍吟」の山本征治シェフ、「ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティン」のルカ・ファンティンシェフの3名が審査員を務めます。2016年8月末には、20の地区から最も優秀なヤングシェフがそれぞれ1名選出され、各地区の代表者として発表されます。各地区の代表者には、それぞれの審査員団の中から「メンターシェフ」が割り当てられ、レシピの改善方法など、ミラノの最終決戦に向けてアドバイスを受けることができます。日本においては、「NARISAWA」の成澤由浩シェフが「メンターシェフ」を務めます。



グランドファイナルの開催(10月13日~10月15日)

最終決戦に向け、20の地区の代表者全員がイタリア・ミラノに集結。「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2016」のタイトルを賭け、最終審査員団「7賢人」の前で2日間にわたって戦います。

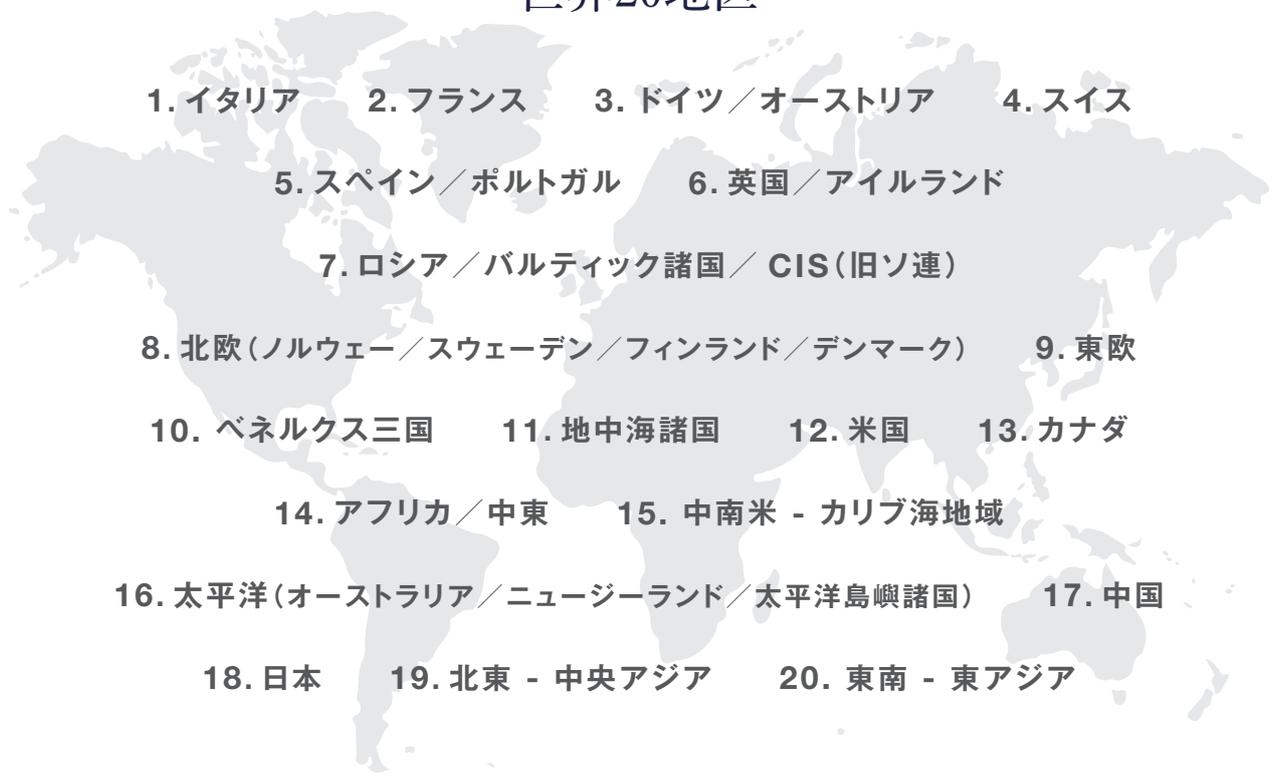
大会のルールや応募フォームは(www.finedininglovers.com)からご参照いただけます。また、地区大会やグランドファイナルの様子は、こちらのページからご覧いただけます。

なお、ハッシュタグ #SPYoungChef では、イベントの様子を随時更新していきます。



S. PELLEGRINO
YOUNG CHEF 2016

世界20地区

- 
1. イタリア
 2. フランス
 3. ドイツ／オーストリア
 4. スイス
 5. スペイン／ポルトガル
 6. 英国／アイルランド
 7. ロシア／バルティック諸国／ CIS(旧ソ連)
 8. 北欧(ノルウェー／スウェーデン／フィンランド／デンマーク)
 9. 東欧
 10. ベネルクス三国
 11. 地中海諸国
 12. 米国
 13. カナダ
 14. アフリカ／中東
 15. 中南米 - カリブ海地域
 16. 太平洋(オーストラリア／ニュージーランド／太平洋島嶼諸国)
 17. 中国
 18. 日本
 19. 北東 - 中央アジア
 20. 東南 - 東アジア

Finedininglovers.com

Finedininglovers.com は、その美食文化を探検していく過程において、感動的な物語、シェフへのインタビュー、ブログ、ビデオ、写真を食のプロフェッショナルや美食家向けに毎日配信しています。Twitter や Facebook、Instagram、Youtube でも公開しています。また、イタリア語版(Finedininglovers.it)とフランス語版(Finedininglovers.fr)も利用できます。

「サンペレグリノ」と「アクアパンナ」について

「サンペレグリノ」と「アクアパンナ」は、イタリア・ミラノを拠点とするサンペレグリノ社(ネスレグループ)の国際登録商標です。世界130カ国以上で販売されているこれらの製品は、イタリアブランドの品質の高さを象徴しており、イタリア流の上質な暮らしがもたらす喜びや、健やかなライフスタイルを体現しています。同社は、1899年に設立されたイタリアの大手飲料メーカーであり、ミネラルウォーター、ノンアルコール・アペリティブ、清涼飲料水、アイ스티ーを主に販売しています。イタリアの大手ミネラルウォーターメーカーとして、水という大切な天然資源の保護にも尽力してきました。将来の水資源を守るための活動にも真摯に取り組み、責任を持って事業活動を行っています。