

2017年 11月

50年以上の歴史ある国際料理賞コンクールにおいて日本人として9年ぶりの受賞

びわ湖大津プリンスホテル
『第51回 ル・テタンジェ国際料理賞コンクール アンテルナショナルパリ』にて
さかたともあき
フランス料理 ボーセジュール調理 坂田 知昭が第2位入賞

びわ湖大津プリンスホテル(所在地:滋賀県大津市におの浜4-7-7、総支配人:湯谷昌生)の**フランス料理 ボーセジュール調理に所属する坂田 知昭**が11月20日(月)にパリで開催された『ル・テタンジェ国際料理賞コンクール アンテルナショナルパリ』において、日本代表として参加し第2位の成績をおさめました。日本人として第2位入賞は2008年以来9年ぶり、2人目となります。

当ホテルからの『ル・テタンジェ国際料理賞コンクール アンテルナショナルパリ』の入賞者は今回で2人目となります。1人目は現在もグランシェフである佐野 文彦が1994年に3位入賞の成績をおさめました。ともに滋賀で育ち、部下として日頃より指導をうけ、まさに師弟関係である坂田 知昭がこの度2位入賞をおさめることができました。

当ホテルでは地産地消による地域の貢献や地元へのPR強化に注力し「料理のおいしいホテル」を目標に掲げ、料飲部門、調理部門の品質向上に努めてまいりました。今後も地域の皆さんに愛されるホテルを目指し、さまざまな滋賀の魅力を世界へ発信する機会作りに尽力してまいります。
 今後、入賞を記念し、フェアの開催を予定しております。

2017年11月26日(日)に開催の「BIWAKOイルミネーション」点灯式において坂田 知昭より今回のコンクールのご報告をさせていただきます。

「BIWAKOイルミネーション」点灯式

【期日】2017年11月26日(日) 【時間】5:30P.M.~6:00P.M. 【場所】ホテル玄関 ツリーイルミネーション前

ル・テタンジェ国際料理賞コンクール

シャンパニュ・テタンジェ社の創始者であるピエール・テタンジェ氏のフランス料理に対する情熱を受け継いだ、クロード・テタンジェ氏がフランス料理の発展を願って1967年に創設され、時には「ガストロノミーのエベレスト」と呼ばれるほど極めてレベルが高く、歴史と権威あるコンクールとして知られています。日本に於けるピエール・テタンジェ国際料理コンクールは1984年より開催されており、日本の料理界の活性化と料理芸術の新たな発見に大きな意義を持つコンクールとして21世紀を歩み続けています。

本人コメント

「コンクールでは言語が通じず環境も違うので苦労しましたが、現地のシェフからもアドバイスをいただくことができ、大変勉強になりました。コンクール参加にあたり、佐野料理長の指導やまわりのスタッフの協力にも感謝しています。」



受賞直後の様子

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

びわ湖大津プリンスホテル 事業戦略

TEL : 077-521-2933(直通) FAX : 077-521-1114

<http://www.princehotels.co.jp/otsu/>

受賞者プロフィール

坂田 知昭 (1984年生まれ 33才)

2004年 株式会社プリンスホテル入社
大津プリンスホテル(現 びわ湖大津プリンスホテル)
洋食宴会調理 HOT 配属
2008年 同ホテル「フランス料理 ボーセジュール」調理
2008年 同ホテル「ステーキ&シーフード ニューヨーク」調理
2014年 同ホテル「フランス料理 ボーセジュール」調理



佐野 文彦 (1964年生まれ 52才)

1988年 株式会社プリンスホテル入社
大津プリンスホテル(現 びわ湖大津プリンスホテル)配属
1998年「コーヒーショップ マルモーラーダ」料理長に就任
2002年「フランス料理 ボーセジュール」料理長に就任
2005年 東京プリンスホテルパークタワー(現 ザ・プリンスパークタワー東京)
「レストランブリーズ・ヴェール」料理長に就任
2008年 大津プリンスホテル(現 びわ湖大津プリンスホテル)宴会調理(ホット担当)
2010年 同ホテル 洋食料理長



【受賞歴】1994年 ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール

日本予選優勝 パリ本選3位入賞

2015年 近江の名工受賞
日本エスコフィエ協会 正会員
トックプランシュ国際クラブ 会員
全日本司厨士協会 会員
関西シェフ同友会 会員
京都フランス料理研究会 会員

※上記プロフィール、年齢は2017年11月22日時点のものです。