

2017年12月

50年以上の歴史ある国際料理賞コンクール世界大会において日本人として9年ぶり2人目の第2位入賞

びわ湖大津プリンスホテル

フランス料理 ボーセジュール調理 坂田 知昭
さかた ともあき

『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』

第2位入賞記念フェアを開催

2018年1月24日(水)~29日(月)

【開催期間】
2018年2月11日(日)、12日(月・祝)

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(さかた ともあき)が2017年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位に入賞いたしました。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。入賞を記念し、坂田が考案したメニューをお召しあがりいただけるフェアを2018年1月24日(水)より開催いたします。

『ル・テタンジェ国際料理賞コンクール』は職歴8年以上を有し、24~39歳までのプロの料理人が参加できるコンクールです。同コンクールはシャンパニユ・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。今年で51回目となる同コンクールは数多くの優れたシェフを輩出し、毎年開催し続けている国際料理コンクールに直結した日本で唯一のフランス料理コンクールとして高く評価されています。

当ホテルからの同コンクールの入賞者は今回で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が2位入賞をおさめることができました。この度、坂田が入賞したことを記念し所属する「フランス料理 ボーセジュール」にて自身が考案したメニューをさまざまなテーマでご提供するフェアを開催する運びとなりました。

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、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。



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/

「坂田 知昭 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第2位入賞記念フェア」概要

「坂田 知昭 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第2位入賞記念フェア」は2018年1月24日(水)より3回にわけそれぞれのテーマごとに開催いたします。

■第1回フェア概要

皆さまに感謝の気持ちを表し、滋賀県ならではの食材と国際料理賞コンクールで評価されたメニューをアレンジしたメニューを一度にお楽しみいただけるコースです。

【期間】 2018年1月24日(水)～29日(月)

【時間】 第1部 6:00P.M.より

第2部 7:00P.M.より

【場所】 フランス料理 ボーセジュール(38F)

【料金】 1名さま ¥15,000



フランス料理 ボーセジュール 調理 坂田 知昭

第1回フェアメニュー

坂田 知昭から歓迎の一品

滋賀県産虹鱒のポーピエットと白子のショーフロワ
バースニップ香る根菜のグラタン 生ハムのクリーム
～みなさまへ歓迎の気持ちを一皿に～

滋賀県産卵のヴィルロワ風

茸ヒトリュフの香るじゃがいものニヨッキ

～ル・テタンジェ国際料理賞コンクール ジャポンの課題料理をアレンジして～

百合根とポロネギのブルーテ 貝類と野菜のガルグイユ添え
～フランスでの出逢いを坂田流に～

ずわい蟹とラングスティースを詰めた鮮魚のファルシ
テタンジェシャンパーニュソースに甲殻類のエキューム
～コンクールで学んだ技術を駆使して～

テタンジェシャンパーニュの氷菓をアドベリーのアクセントで
～情熱の間の休息～

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 課題料理
鹿肉と鴨フォアグラのウェリントン風 滋賀県産赤ワインソース
～コンクールにかけた想いをアレンジしてみなさまに…～

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 課題料理
林檎と苺のタルトレット
キャラメル風味のエスプーマと苺のグラス
～季節のアレンジを施したスペシャリテ～

コーヒーと小菓子
パン各種

■第2回フェア概要

「感謝のハーモニー」と題し、本大会の冠でもあるテタンジェ社のシャンパンと坂田との料理をお楽しみいただける2日間のみ開催されるフェアです。

【期間】 2018年2月11日(日)、12日(月・祝)

【場所】 フランス料理 ボーセジュール(38F)

【料金】 1名さま ¥20,000

シャンパーニュ・テタンジェ

テタンジェは、その名を社名に掲げるテタンジェ家が、今なおオーナー兼経営者である希少な大手シャンパーニュ・メゾンです。現在は、ピエール・テタンジェ氏から数えて4代目に当たるピエール・エマニュエル・テタンジェ氏が社長となり、長きにわたり培われてきたテタンジェ・ファミリーの精神を継承しています。自社ぶどう畠はシャンパーニュ地方屈指の288haを誇り、シャルドネ種を中心とする繊細でエレガントな独自のスタイルと安定した高い品質の味わいをお届けしています。



シャンパーニュ・テタンジェ (イメージ)

■第3回フェア概要

1994年同大会3位に入賞し現在も当ホテルのグランシェフである佐野 文彦と坂田 知昭による歴史をつなぐ師弟によるスペシャルフェアの開催を4月に予定しております。

※料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

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
2017年 第51回 ル・テタンジェ国際料理賞コンクール ジャポン 優勝
2017年 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 第2位入賞



2位入賞トロフィーを手にする
坂田 知昭

佐野 文彦 (1964年生まれ 53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、トックブ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



グランシェフ 佐野 文彦

※上記プロフィール、年齢は2017年12月27日時点のものです。

フランス料理 ボーセジュール 営業概要

ホテル最上階 38F にあり、全席からびわ湖の雄大な眺望とともに、滋賀ならではの食材などによるお料理がお楽しみいただけます。

【場所】びわ湖大津プリンスホテル 38F
【営業時間】ランチ 11:30A.M.~2:30P.M. (ラストオーダー2:30P.M.)
※土・休日のみ営業

ディナー 5:30P.M.~9:00P.M. (ラストオーダー9:00P.M.)

【席数】60席(個室20席<1室>含む)

【お客様からのお問合せ】フランス料理 ボーセジュール(直通)
TEL:077-521-5522

※ディナータイムは、未就学のお子さまのご入店をご遠慮いただいております。

