

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2024年（令和6年）12月16日

帝国ホテル 東京の若手料理人2名が 国際料理コンクールで表彰台

第15回パテ・クルート世界選手権 優勝 真野 大貴

第2回エスコフィエ ヤングシェフコンクール

「若き才能エスコフィエ」国際賞 料理部門 準優勝 荒木 真鈴



「第15回 パテ・クルート世界選手権」で優勝した真野大貴（左）と
「第2回エスコフィエ ヤングシェフコンクール『若き才能エスコフィエ』国際賞 料理部門」
で準優勝した荒木真鈴（右）

帝国ホテル 東京に所属する調理スタッフ2名が、料理の国際コンクールで賞を獲得しました。レストラン「レ セゾン」所属の真野大貴は、2024年12月2日（月）にフランス・リヨンのラ・スクリエールで開催された「第15回パテ・クルート世界選手権」で優勝。また、11月15日（金）にフランス・パリで開催された「第2回エスコフィエ ヤングシェフコンクール『若き才能エスコフィエ』国際賞」では、同じく「レセゾン」に所属する荒木真鈴が料理部門で準優勝を獲得いたしました。

詳細は次の通りです。

□第15回パテ・クルート世界選手権 優勝 真野大貴

「パテ・クルート世界選手権」は、2009年に第1回大会が開催されてから今年で15回目を迎えた、フランスの伝統料理「パテ・クルート」の美しさと味を競う世界大会です。世界選手権への出場権は、日本シャルキュトリ協会主催「パテ・クルート世界選手権アジア大会」において12名のファイナリストに残り、更にフランス大使館で開催される決勝で1位・2位となった入賞者に与えられます。真野は昨年に引き続き今年も見事アジア大会にて優勝し、世界選手権に出場を果たしました。2024年の世界選手権にはアジア地区代表の真野大貴、石本省吾氏（フランス料理 ル クール）を含め、世界各地区の予選を勝ち抜いた8名と、フランス地区代表7名の計15名が出場しました。

【真野 大貴 コメント】

この度は憧れて入社した帝国ホテルに世界一を届けることができ大変光栄に思います。昨年の世界選手権では悔しい結果に終わっただけに、必ずリベンジするという強い思いで今回の大会に臨みました。

準備する中で、シェフたちに沢山アドバイスをいただいたほか、パテ・クルートで重要なパイ生地の食感・風味・焼き具合を追求するために、当社のベーカリー、ペストリーシェフたちにもアドバイスをいただきました。他にも、日本シャルキュトリ協会の皆さまにもバックアップしていただき、多くの応援してくださる方々がいるという、素晴らしく恵まれた環境に感謝いたします。

また、いつも支えてくれている家族にも感謝の気持ちでいっぱいです。

この経験と自信を糧にこれからも精進して参りますのでよろしくお願いいたします。



©Natsuno Katori

■第15回パテ・クルート世界選手権 概要

開催日： 2024年12月2日（月）
開催会場： フランス・リヨン ラ・シュクリエール
審査委員： 審査委員長 Mme Stéphanie Le Quellec（La Scène**, Paris）、
ミシュラン星得シェフ、MOF、ガストロノミー界を牽引する
公式審査員チーム
公式サイト： <https://www.championnatdumondepatecroute.com/>

「パテ・クルート」とは

シャルキュトリ（食肉加工品）の中でも、古典的かつ最もガストロノミックと言われるフランスの伝統料理。仔牛・豚・鴨・フォワグラなどの食肉と香草・香辛料をパイ生地で包んで焼き上げ、コンソメジュレを流し込んで固めたものを、薄くスライスして冷前菜として提供される。詰め物の風味・香り、ジュレとの調和、パイ生地表面の装飾の華やかさや、断面の美しさなどが特徴的。しっとりとした詰め物とパイ生地の食感のコントラストと、香り豊かな味わいが楽しめる。

■真野 大貴（まの たいき） プロフィール

1995年生まれ（29歳） 北海道 江別市 出身
2015年 光塩学園調理製菓専門学校 卒業
2015年 帝国ホテル入社、帝国ホテル 東京 鉄板焼 嘉門
2017年 帝国ホテル 東京 レ セゾン
2021年 上高地帝国ホテル 洋食
2021年 帝国ホテル 東京 レ セゾン



【受賞歴】

2022年 第10回エスコフィエ・フランス料理コンクール
（主催 日本エスコフィエ協会）優勝
2023年 パテ・クルート世界選手権アジア大会 2023
（主催 日本シャルキュトリ協会）優勝
パテ・クルート世界選手権 2023 最優秀新人賞
2024年 パテ・クルート世界選手権アジア大会 2024 優勝
パテ・クルート世界選手権 2024 優勝

□第2回エスコフィエ ヤングシェフコンクール

「若き才能エスコフィエ」国際賞 料理部門 準優勝 荒木 真鈴 (JEUNES TALENTS ESCOFFIER)

「エスコフィエ ヤングシェフコンクール『若き才能エスコフィエ』国際賞」は、“近代フランス料理の父”と呼ばれるオーギュスト・エスコフィエ(1846-1935)の志を継ぐ国際エスコフィエ協会が主催するコンクールです。出場資格は25歳以下で、料理部門とレストランサービス部門があります。フランス、ヨーロッパ地区、アメリカ地区、アジア太平洋地区、アフリカ・インド洋地区、日本の各地区から代表者8名(フランス・アジア太平洋地区は各2名)が出場し、第2回となる2024は、11月15日、フランス・パリのパリ食卓芸術学校(EPMT)で開催されました。

荒木真鈴は、昨年8月に行われた国内選考会で31名のエントリーの中から優勝を果たして出場権を獲得、この度の国際大会の料理部門においてフランスに次ぐ準優勝を獲得いたしました。

【荒木 真鈴 コメント】

栄誉ある世界大会で今回、準優勝という成績を残しました。業務の合間を縫って大会に向けて練習を重ねて参りましたので、優勝に届かなかった悔しさがありますが、とても良い経験ができました。

このような結果を残せたのは、今回コーチとして同行していただいた海老名課長、そして「レセゾン」のティエリー・ヴォワザンシェフをはじめとする職場の方々のご理解とご協力など、多くの方々のサポートがあったおかげです。本当にありがとうございます。

今後はコンクールで得た経験を活かして料理技術の向上に励みながら、これからコンクールに挑戦する若手料理人の育成等に努めて参りたいと思います。



■第2回エスコフィエ ヤングシェフコンクール

「若き才能エスコフィエ」国際賞 概要

開催日： 2024年11月15日(金)

開催会場： フランス・パリ パリ食卓芸術学校(EPMT)

公式サイト：
<https://www.escoffier.or.jp/> (一般社団法人日本エスコフィエ協会)
<https://disciplesescoffier.org/> (国際エスコフィエ協会)

■荒木 真鈴（あらか まりん） プロフィール

1999 年生まれ（24 歳） 東京都 西東京市 出身

2018 年 都立農業高校 食物科 卒業

2018 年 帝国ホテル入社、帝国ホテル東京 M 階キッチン

2021 年 帝国ホテル 東京 レ セゾン

【受賞歴】

2023 年 第 2 回エスコフィエ・ヤングシェフコンクール
「若き才能エスコフィエ」日本代表選考会
優勝

2024 年 第 2 回エスコフィエ・ヤングシェフコンクール
「若き才能エスコフィエ」国際賞 料理部門 準優勝

